

# Słodki Stout Owsiany

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **29**
- SRM **38.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (65.8%)	80 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (13.2%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (2.6%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (6.6%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.3%)	55 %	985
Cukier	Laktoza	0.2 kg (5.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Własne hodowla	15 g	30 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale