

stout 5 owsiany

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **24**
- SRM **9.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **180 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **66C**
- Wystadź używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (56.6%)	80 %	7
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.9%)	60 %	788
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.7%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (28.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.8%)	76.1 %	0
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (3.8%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---