

Stout owsainy

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **24**
- SRM **20.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (19.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (19.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Rahr - Red Wheat Malt | 0.3 kg (6%) | 75 % | 75 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.22 kg (4.4%) | 70 % | 200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (19.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (19.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.12 kg (2.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caramel 150 | 0.25 kg (5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Caramel ale | 0.15 kg (3%) | 77 % | 9 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--|-----|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Gęstwa | 100 ml | Mangrove Jack's |
|--|-----|--------|--------|-----------------|