

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
--	-----	--------	--------	-----------------