

## Stout owsainy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **20**
- SRM **13.8**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **19 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **19 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (44.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (22.2%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (11.1%)	81 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.4%)	75 %	100
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.4%)	70 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (13.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 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
--	-----	--------	--------	-----------------