

Stout owsiany

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **35.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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 **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (11.1%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.04 kg (0.9%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (33.4%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	8.4 %

Drożdze

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