

# Stout Owsiany 13BLG

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **30.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **---** %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.04 kg (69.2%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.47 kg (10.7%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.28 kg (6.4%)	78 %	400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.28 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.19 kg (4.3%)	70 %	664
Cukier	Glukoza	0.13 kg (3%)	---	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	14.25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	14.25 g	20 min	5.1 %
Na zimno	Mosaic	14.25 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.92 g	Safale

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	oak flakes	23.75 g	Fermentacja cicha	5 dni