

Stout owsiany 2.05.2024

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **41**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Jęczmień palony 1100-1200 EBC	0.4 kg (5.5%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (2.7%)	70 %	1400
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	60 %	788
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (2.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.1 %

Drożdże

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

Lutra OYL-071	Ale	Płynne	150 ml	Omega
---------------	-----	--------	--------	-------