

# STOUT OWSIANY

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU ---
- SRM **6.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **85 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **94.3 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **95.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **86.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **117.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **86.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **39.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **95.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Pale Ale 5.5-7.5 EBC Weyermann® 5 kg	18 kg (58.1%)	79 %	7
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM 1kg Viking Malt	12 kg (38.7%)	81 %	7
Ziarno	Słód KARMELOWY 30 Viking Malt 1kg	1 kg (3.2%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Challenger (UK) - 2019 granulát	1 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	MECH IRLANDZKI - Irish Moss 10g klarowanie brzezki	10 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- MECH IRLANDZKI NAMOCZONO W CIEPŁEJ WODZIE 30 MIN. PRZED ZADANIEM DO BRZECZKI  
*24 lut 2019, 20:11*