

# STOUT OWSIANY

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **34.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (29.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (37%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Barwiący	0.15 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3%)	70 %	1000
Ziarno	cookie	1 kg (14.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	saaz	50 g	20 min	3 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	---