

## Stout owsiany

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **40.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.9 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.35 kg (6.1%)	73 %	20
Ziarno	Simpson- Brown	0.3 kg (5.2%)	72 %	180
Ziarno	Melano Light - Castle Malting	0.25 kg (4.3%)	78 %	40
Ziarno	wheat chocolat	0.25 kg (4.3%)	77 %	950
Ziarno	weyermann special W	0.15 kg (2.6%)	75 %	300
Ziarno	Castle Cafe	0.13 kg (2.2%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	35 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	35 min	12.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	666 ml	Omega