

## Stout owsiany

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **38.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **59.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (62.3%)	80 %	5
Ziarno	Carabody Viking	0.5 kg (8.2%)	75 %	8
Ziarno	Chocolat Castle	0.5 kg (8.2%)	75 %	1000
Ziarno	Brown Simpsons Malt	0.5 kg (8.2%)	68 %	510
Ziarno	Oat Castle Malting	0.25 kg (4.1%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.6%)	80 %	2
Ziarno	Roasted Barley Castle	0.15 kg (2.5%)	65 %	1250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	50 min	5.3 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	5.3 %

### Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	---------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	sól	7 g	Gotowanie	20 min