

Stout owsiany

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **33.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **13 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (63.2%)	83 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.8%)	85 %	3
Ziarno	Simpson - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.2%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.2%)	55 %	1100
Ziarno	Simpson - Pale Chocolate	0.2 kg (4.2%)	71 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale