

## Stout owsiany

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **34.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadź używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (6.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (39.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (21.4%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %