

## Stout owsiany

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **33.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.12 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Viking	1.5 kg (27.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Roasted Barley	0.15 kg (2.7%)	55 %	591
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	0.38 kg (6.9%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (4.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Castle Chocolat	0.35 kg (6.4%)	75 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	19 g	50 min	12.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar