

stout owsiany

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **29**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.07 kg (57.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (14.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.9%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.9%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (7.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	30 g	80 min	7.1 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s0-4	Ale	Płynne	1500 ml	---