

# Stout Owsiany

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **30**
- SRM **36.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Kroki

- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wysładzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (53.2%)	85 %	7
Ziarno	Belgijski Karmelowy	0.75 kg (16%)	70 %	120
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10.6%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (5.3%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	55 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	25 ml	Fermentum Mobile