

# Stout Owsiany

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **36.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 3.25 kg (65.7%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.3 kg (6.1%)   | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Jęczmień Prażony   | 0.3 kg (6.1%)   | 71 %       | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (6.1%)   | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Owsiany            | 0.8 kg (16.2%)  | 78 %       | 6    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 30 g  | 60 min | 9 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g  | Fermentis    |