

Stout owsiany

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **31**
- SRM **45.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting Pale Ale	4.5 kg (72%)	80 %	9
Ziarno	Słód Owsiany 0,5kg Castlemalting	0.5 kg (8%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (8%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.4%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.35 kg (5.6%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnia	3 g	Fermentacja cicha	5 dni