

## Stout Owsiany

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **28.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (48.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (3.4%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.35 kg (4.8%)	70 %	1024
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.9%)	61 %	5
Ziarno	Caraboby	0.15 kg (2.1%)	--- %	8
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (6.9%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	1 g	Gotowanie	2 min