

## Stout owsiany

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **35**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (6.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (20.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (8.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	40 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis