

Stout owsiany

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **41.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.95 kg (43.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.55 kg (25.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (4.6%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (18.4%)	--- %	0
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.07 kg (3.2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale