

STOUT Owsiany

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **33.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (57.4%)	85 %	7
Ziarno	Toasted Malted Oats	1 kg (16.4%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.6 kg (9.8%)	82 %	14
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.4 kg (6.6%)	70 %	1300
Ziarno	CRISP - Crystal Extra Light	0.3 kg (4.9%)	74 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---