

## Stout owsiany

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **30.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (64%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4%)	70 %	690
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (10%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings	15 g	55 min	3.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Goldings	15 g	10 min	3.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	55 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------