

Stout owsiany

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **35.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (70.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (5.3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.3 kg (5.3%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (5.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (5.3%) | 68 % | 900 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Palone w połowie zacierania.
16 wrz 2023, 19:03