

Stout owsiany

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **21.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **59 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **59C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (78.6%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.8%)	70 %	812
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2.4%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	5 %
Zacieranie	Fuggles	25 g	15 min	5 %

Drożdże

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