

# Stout Owsiany

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **37.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (13.5%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.28 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (61.8%)	85 %	7
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.9%)	70 %	664

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	12 g	55 min	4 %
Gotowanie	English Golding	18 g	55 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	14 g	20 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	11 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gypsum	4 g	Zacieranie	---