

## Stout owsiany III

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **38**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (54.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (20.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (8.5%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (6.8%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	40 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis