

stout owsiany nealko 25l

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **26**
- SRM **29.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 75C**
- Wystadzaj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (19%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (7.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %