

# Stout Owsiany piwo.org

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **56**
- SRM **27.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **74 C**, Czas **0 min**
- Temp **70 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **74C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.1%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (15.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4.9%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	75 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	16.1 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	ekstrakt barwiący	350 g	Gotowanie	75 min