

## Stout owsiany z laktozą

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **33.5**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 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 **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (55.4%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (18.5%)	60 %	3
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (7.7%)	70 %	812
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (9.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	10 g	50 min	8.9 %
Whirlpool	Sabro	10 g	20 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis