

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 |