

## Stout Owsiany

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (49.7%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.6%)	81 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.6 kg (9.9%)	50 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.6%)	75 %	150
Dodatek	płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (6.6%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (5%)	70 %	1024
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5%)	60 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.7%)	55 %	1333

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Willamette	20 g	30 min	6.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	3.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- brzeczka na pół (chmiele na pół) i druga paczka z 200g śliwki łąckiej  
*30 sie 2015, 22:38*