

Stout owsowy

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **46.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadź używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (8.6%)	61 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (7.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (5.7%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	30 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszone jagody	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni