

Stout owsowy

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **51.5**
- 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 **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.15 kg (4.8%)	61 %	5
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (6.3%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (7.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Żytni Czekoladowy	0.1 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %

Drożdże

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