

# Wędzony Stout Owsiany Konkursowy

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **30.4**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (54.5%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	0.5 kg (9.1%)	81 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (9.1%)	73 %	887
Ziarno	Roasted Barley	0.5 kg (9.1%)	55 %	591
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (9.1%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	43 g	60 min	7 %

## Drożdże

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