

## #5 Stout owsiany

---

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **30.7**
- Style **Oatmeal Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

### Steps

- Temp **69 C**, Time **75 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **17.3 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **69C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **13.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3.85 kg (66.8%)	79 %	6
Grain	Biscuit Malt	0.3 kg (5.2%)	79 %	45
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.26 kg (4.5%)	73 %	1001
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.6%)	68 %	400
Grain	Płatki owsiane	0.8 kg (13.9%)	85 %	3
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Grain	Crystal II 200	0.2 kg (3.5%)	71 %	200

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

### Notes

- Płatki owsiane uprażone w piekarniku z termoobiegiem i 150°C przez godzinę i pozostawione do ostudzenia w piekarniku.

Kleikowanie płatków - podgrzewam wodę (stosunek 1:5) do 99°C i wsypuję płatki; gotuję na wolnym ogniu przez ok. 5 min, pozostawiam do przestygnięcia.

Wszystkie słady - 70°C, 75 min

mash out - 78°C, 10min

*Nov 12, 2017, 8:41 PM*