

# Owsiany Stout

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **34.1**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **17.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **22.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **66 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.6 liter(s)**
- Total mash volume **16.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (63.5%)	80 %	5
Adjunct	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Adjunct	owies	0.5 kg (9.6%)	75 %	---
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.27 kg (5.2%)	68 %	1200
Grain	Pszeniczny	0.23 kg (4.4%)	85 %	4
Grain	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.8%)	75 %	150
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	25 g	50 min	12.5 %

## Notes

- Piwo ma na celu przygotowanie gęstwy pod RIS'a oraz pozbycie się resztek zalegającego siodu. Warka będzie podzielona na dwa fermentowy, do jednego dodana będzie laktoza.  
*Feb 2, 2020, 3:18 PM*