

## dzień kobiet

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-11.6 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.4 kg	80 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg	85 %	4
Dodatek	Oats, Flaked	0.4 kg	80 %	1
Ziarno	pale chocolate	0.4 kg	73 %	550
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg	74 %	1066
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg	70 %	1133

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zythos	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M44	Ale	Suche	11.5 g	mangrove jack

### Notatki

- słody ciemne dodane po uzyskaniu negatywnej próby jodowej przeprowadzonej po 60 min przerwy scukrzającej  
*9 mar 2015, 13:36*