

Mikrus

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **16**
- SRM **38**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.8 kg (50.7%)	81 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Jęczmień palony	0.25 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (7%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (7%)	78 %	400
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.1 kg (2.8%)	73 %	177
Ziarno	Żytni	0.25 kg (7%)	85 %	8
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (7%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	400 g	Gotowanie	15 min