

Mój pierwszy raz

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **39.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.55 kg (62.3%)	85 %	7
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (6.1%)	73 %	887
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (5.3%)	71.7 %	110
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.5%)	70 %	664
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5.3%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	28 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Target	12 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Fuggles	15 g	14 dni	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Vanilla stick	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Vanilla stick	6 g	Fermentacja cicha	14 dni