

Prrrryyy ;-)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **29.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale OPTIMA	4 kg (65.6%)	--- %	6.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.1%)	79 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa I Special	0.35 kg (5.7%)	--- %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Gęstwa	25 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirfloe T	2 g	Gotowanie	7 min
------------	------------	-----	-----------	-------