

STOUT (21/09)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **38.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.5%)	80 %	2
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (5.7%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (9.2%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	40 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	łuska kakaowa	250 g	Zacieranie	60 min