

Stout2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **33.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.7 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **38.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (32.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (32.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (13%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.47 kg (3%)	71 %	300
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.15 kg (1%)	82 %	10
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (1.9%)	80 %	45
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Black1200	0.2 kg (1.3%)	68 %	1202
Ziarno	Extra black	0.4 kg (2.6%)	65 %	1400
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (2.6%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	30 g	80 min	17 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	80 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	0 min	4 %