

UroStout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **22**
- SRM **4.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2500 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2750 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2025 L**
- Całkowita objętość zacieru **2700 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2025 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1400 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2750 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	450 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	225 kg (33.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	1000 g	60 min	10 %
Whirlpool	AMORA	5000 g	20 min	9 %

Drożdze

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