

Zero calorie cookie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **41.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.5%)	61 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (3.9%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs