

## #35 Arkonian Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **40.3**
- 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 **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (63.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	30 g	3 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	3 min	6.9 %
Na zimno	Magnum	25 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Sybilla	25 g	2 dni	3.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis