

## #36 i #37 Stout HGB (chałwa i Oreo)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **45**
- SRM **22.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **37.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	2 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.8%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Light	1.5 kg (14.7%)	78 %	7
Ziarno	Jęczmień palony obłuszczone	0.25 kg (2.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	47 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Puławski	42 g	60 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis
browin ALE	Ale	Suche	11 g	Browin

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 39L podzielone na 2 warki 19 i 20L

warka 19L dodana LAKTOZA 300g podzielona na 2 (fermentowane drożdżami z Browinu):

10L - dodane 150 kropeł aromatu OREO

9L - dodane 145 kropeł aromatu HALVA

warka 20L (fermentowana S-04) - dodane 50g płatków amerykańskich średnio opiekanych na 7dni

obie warki nagazowane do 2.0 vol

*17 maj 2021, 11:37*