

#5_20_Śniadaniowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **22.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **8 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **8 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (29.1%)	81 %	4
Ziarno	Munich Malt	1 kg (19.4%)	80 %	18
Ziarno	Melanoiden Malt	0.7 kg (13.6%)	80 %	39
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.65 kg (12.6%)	82 %	10
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (9.7%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (3.9%)	70 %	1024
Late addition - 30 min				
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.19 kg (3.7%)	76 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.12 kg (2.3%)	60 %	690
late addition - wyrzew				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale