

## 8 ani

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **28.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Biscuit Malt	0.46 kg (7.4%)	79 %	50
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (7.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.45 kg (7.3%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.48 kg (56.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (8.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa Special I	0.5 kg (8.1%)	70 %	690
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (5.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	14 g	15 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	28 g	15 min	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	---