

aaa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **30.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wysładzaj używając **-7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (70.4%)	82 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.1%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.8%)	68 %	1250
Ziarno	Briess - Black Malt	0.2 kg (2.8%)	55 %	1300
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.8%)	73 %	494
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	60 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
gestwa				