

## Almonds and Hazelnut Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **36**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (8.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.2 kg (8.9%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	5 g	60 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mleko migdałowe	200 g	Gotowanie	10 min
Inne	mleko z orzechów laskowych	200 g	Gotowanie	10 min