

# BABOK

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **37.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1815 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1140 L**
- Całkowita objętość zacieru **1520 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1140 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wyładzaj używając **1055 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1815 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	250 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	weyermann - cararoma	25 kg (5.9%)	83 %	400
Dodatek	Płatki owsiane	45 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	30 kg (7.1%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	20 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	10 kg (2.4%)	70 %	664
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	20 kg (4.7%)	73 %	1001