

Bardzo czekoladowa owsianka

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **19**
- SRM **41.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.5 kg (37.3%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (14.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.9%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.5%)	79 %	45
Ziarno	Viking Pszenica Prażona	0.25 kg (3.7%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.7%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.7%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.25 kg (3.7%)	73 %	887
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	100 g	Gotowanie	30 min