

## Black Horse 2

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **43.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	55 %	1100
Ziarno	pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.4 kg (8.5%)	65 %	1100
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (68.1%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.1%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %