

# Born To Be Sweet

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **48.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.5 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	Crystal II	0.5 kg (9.8%)	71 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.9%)	74 %	400
Ziarno	Chocolate	0.3 kg (5.9%)	72 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	55 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao	150 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wanilia	1 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Wrzucic  
Pale Ale  
Crystal II  
Płatki owsiane  
Caraaroma  
68C - 40'  
72C - 20'  
Dodać Chocolate  
78C - 10'  
Dodać Jęczmień palony  
*8 lis 2016, 08:20*
- 16 -> 6 BLG  
70g glukozy na 15 L w 17 C  
*8 gru 2016, 20:53*