

## Casual Friday - Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **70.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (51.6%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (16.1%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.15 kg (4.8%)	70 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (4.8%)	71 %	1150
Ziarno	Castle Malting - palone ziarno jęczmienia	0.7 kg (22.6%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	lunga	5 g	15 min	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-016	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis