

# Casual Monday

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **22**
- SRM **69.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.25 kg (4.2%)	70 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.2%)	71 %	600
Dodatek	Jęczmień palony Weyermann	1 kg (16.7%)	55 %	985
1 kg jęczmienia palonego namaczamy w 3L wody źródlanej w lodówce przez 24h				
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.5 kg (8.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	45 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------