

czarny jasiek

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM **42.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.8 kg (34.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (12.3%)	81 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.3%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg (4.9%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (4.9%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.3 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (14.8%)	60 %	3

Chmiele

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

Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Willamette	40 g	20 min	5 %
Gotowanie	Willamette	40 g	5 min	5 %

Drożdże

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