

DarkPlace

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **43.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Castle Pilsener | 1.5 kg (38%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Castle Oatmeal Malt | 0.25 kg (6.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Castle Diastatyczny | 0.25 kg (6.3%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.25 kg (6.3%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Castle Chocolate 900EBC | 0.15 kg (3.8%) | 75 % | 900 |
| Ziarno | Castle Coffee 500EBC | 0.15 kg (3.8%) | 75 % | 500 |
| Ziarno | Castle Arome | 0.25 kg (6.3%) | 75 % | 100 |
| Ziarno | Castle Whisky | 0.25 kg (6.3%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Castle Jęczmień palony | 0.25 kg (6.3%) | 75 % | 1300 |
| Ziarno | Castle Crystal 150EBC | 0.25 kg (6.3%) | 80 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (10.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

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

| | | | | |
|---------------------------|-------------|------|--------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 30 g | 10 min | 6.2 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 20 g | 30 min | 6.2 % |
| Whirlpool | Huell Melon | 20 g | 0 min | 6.2 % |
| Na zimno | Huell Melon | 30 g | 10 dni | 6.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |