

# 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**
- Wyszadzaj 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<br>900EBC | 0.15 kg (3.8%) | 75 %       | 900  |
| Ziarno | Castle Coffee<br>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<br>palony  | 0.25 kg (6.3%) | 75 %       | 1300 |
| Ziarno | Castle Crystal<br>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       |