

# 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 %

## **Drożdze**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale