

dla Mateusza

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **30.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **80C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.5 kg (79.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (8.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.1%) | 85 % | 30 |
| Cukier | laktoza | 0.25 kg (4.4%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 15 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 15 g | 7 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 5 g | --- |