

## Do trzech razy sztuka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **29.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	3.2 kg (78%)	79 %	6
Ziarno	Słód Carafa Special typ III	0.2 kg (4.9%)	--- %	1400
Ziarno	Słód Carafa typ I	0.2 kg (4.9%)	--- %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.2%)	--- %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	55 min	7 %
Gotowanie	Zula	15 g	20 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	0.5 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	Węglan wapnia	4 g	Zacieranie	---
-----------------	---------------	-----	------------	-----