

## Dry stout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **26**
- SRM **31.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (8.5%)	70 %	175
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (8.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.4%)	60 %	3
Ziarno	Carafa special III	0.1 kg (3.4%)	70 %	1300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (8.5%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	60 ml	White Labs