

## dzień kobiet

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-11.6 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość  | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|-----------------------------|--------|------------|------|
| Ziarno  | Pale Ale                    | 3.4 kg | 80 %       | 6    |
| Ziarno  | Żytni                       | 1 kg   | 85 %       | 8    |
| Ziarno  | Pszeniczny                  | 1 kg   | 85 %       | 4    |
| Dodatek | Oats, Flaked                | 0.4 kg | 80 %       | 1    |
| Ziarno  | pale chocolate              | 0.4 kg | 73 %       | 550  |
| Ziarno  | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.3 kg | 74 %       | 1066 |
| Ziarno  | Weyermann - Carafa II       | 0.3 kg | 70 %       | 1133 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Zythos   | 50 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Zythos   | 20 g  | 20 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g  | 0 min  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Citra    | 30 g  | 2 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium  |
|-------|-----|-------|--------|---------------|
| M44   | Ale | Suche | 11.5 g | mangrove jack |

### Notatki

- słody ciemne dodane po uzyskaniu negatywnej próby jodowej przeprowadzonej po 60 min przerwy scukrzającej  
*9 mar 2015, 13:36*