

## II piwo - zestaw surowców

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **30.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (71.1%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.5 kg (11.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Caraaroma                 | 0.3 kg (6.7%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.3 kg (6.7%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I      | 0.2 kg (4.4%)  | 70 %       | 690 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | pioneer | 15 g  | 55 min | 9 %        |
| Gotowanie | pioneer | 15 g  | 15 min | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Notatki

- Zacieranie:  
30 min 65,1'C -> 61,1'C  
30 min 67,4'C -> 64,4'C  
20 maj 2020, 11:36