

Kakauszale stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **29.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (55%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (14.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.3 kg (5.5%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (4.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.9 kg (16.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Łuska ryżowa | 0.2 kg (3.7%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Łuska kakaowa | 500 g | Zacieranie | 30 min |