

# klon ginesa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **14.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 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 **68 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.9%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (8.5%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile