

kurwa nie wiem

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **35.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.9 kg (12%)	70 %	350
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (4%)	75 %	20
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (2.7%)	70 %	1084
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	73 %	1001
Dodatek	Briess - Oat Flakes	1 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	40 g	50 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	10 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	125 ml	---