

Miodowy stout #1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **29.9**
- 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 **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (46%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.5 kg (9.2%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (9.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.3 kg (5.5%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.13 kg (2.4%) | 55 % | 985 |
| Płynny ekstrakt | Honey | 1 kg (18.4%) | 75 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pilgrim | 25 g | 60 min | 10.3 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |