

## mmm...palone kable...nareszcie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **36.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilsner steinbach	1 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	red ale viking malt	0.2 kg (7.4%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (7.4%)	74 %	788
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (3.7%)	70 %	49
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (7.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---