

No4

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **26.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (54.3%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (15.5%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.1%)	76 %	150
Ziarno	Briess - Caracystal Wheat Malt	0.25 kg (3.9%)	78 %	108
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	837
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-4	Ale	Suche	11.5 g	fermentis