

## Non nocere

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **24.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **-2.4 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	0.8 kg (69.6%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.11 kg (9.6%)	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.06 kg (5.2%)	74 %	158
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.08 kg (7%)	73 %	788
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.1 kg (8.7%)	76 %	69

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2 g	30 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile