

# OMS

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **40.5**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.95 kg (37.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (7.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (3.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (3.9%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (3.9%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (7.8%)	76 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	7 g	15 min	4.5 %