

## OStout 12°

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **30.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 2 kg (83.3%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II       | 0.15 kg (6.3%) | 70 %       | 1150 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.15 kg (6.3%) | 74 %       | 788  |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.1 kg (4.2%)  | 80 %       | 2    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sovereign | 15 g  | 60 min | 4.1 %      |
| Gotowanie | Sovereign | 15 g  | 20 min | 4.1 %      |