

owsiane

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **34.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.3%)	61.5 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (8.1%)	72.7 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.1%)	65 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8.8 %
Na zimno	Fuggles	25 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us4	Ale	Suche	11 g	---
-----	-----	-------	------	-----