

## OZJASZ wood-aged american Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **34.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.2%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód Chocolate - Thomas Fawcett	0.4 kg (5.8%)	73 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	1 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w Jack Daniel's	50 g	Fermentacja cicha	10 dni