

# Pilgrim Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **58.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.3 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (28.2%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.9 kg (48.2%)	80 %	60
Ziarno	Płatki owsiane	0.14 kg (2.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (8.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.3%)	68 %	400
Ziarno	Extra black	0.13 kg (2.2%)	65 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Pilgrim	20 g	15 min	10 %

## Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---
-------------	-----	-------	------	-----