RAL 9005

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **51.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg *(60.6%)*	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg *(3%)*	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg *(3%)*	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.25 kg *(7.6%)*	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg *(10.6%)*	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(15.2%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandziki	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Bardzo dobry, mocno czekoladowy.
  9 lut 2021, 20:45