

# Sauron

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **37.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (31.4%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (10.5%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (31.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.2%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.1%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.25 kg (5.2%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	6 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - Whitbread Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs