

# Sleepless Night

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **46.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale                      | 2.5 kg (67.6%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Fawcett -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 0.2 kg (5.4%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy jasny          | 0.2 kg (5.4%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Płatki owsiane                         | 0.6 kg (16.2%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK)                    | 0.2 kg (5.4%)  | 73 %       | 887  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 40 g  | 60 min | 4.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |