

Słodziak

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **37.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.8%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	0.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- po 60 minutach w 67 st, dodać słody ciemne i podgrzewać do 76
4 lut 2018, 14:18
- laktozę dodać na ostatnie 15 minut gotowania
15 lut 2018, 08:50