

# Śniadanko Mistrzów

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **50**
- SRM **36**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (21.4%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	591

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %