

# Śniadanko Mistrzów

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **35.5**
- 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 **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (51.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.5%)	68 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.8%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	591

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	70 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
------------------------------------	-----	-------	------	-----------------