

## SS4

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **26**
- SRM **43.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.4%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.95 kg (12.8%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	bez chmielu	0 g	10 min	1 %
timer: 10min				
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.3 %
timer: 45min później dodać laktozę (15min)				

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	wanilia	5 g	Butelkowanie	---
macerowana w wódce				