

SS6

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **40.2**
- 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 **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (29.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski - CastleMalting	0.5 kg (7.4%)	82 %	14
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0 kg	75.5 %	500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.4%)	68 %	1000
Ziarno	Extra black	0.2 kg (2.9%)	65 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Extra black	0.2 kg (2.9%)	65 %	1400
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (5.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska gryczana	500 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	łuska kakaowca	400 g	Gotowanie	20 min