

## stal

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **26.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.6 kg (9.1%)	100 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.3 kg (19.7%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (7.6%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	30 g	40 min	2.8 %
Gotowanie	Nugget	30 g	15 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	400 g	Gotowanie	20 min