

# Stalt

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **40.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **49 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (47.6%)	85 %	7
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4.8%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Diastatic	0.4 kg (9.5%)	90 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.4 kg (9.5%)	70 %	837
Dodatek	Jęczmień palony	0.2 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (11.9%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (2.4%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	20 min	7 %
Gotowanie	Magnum	30 g	15 min	12 %

## Drożdże

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

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

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO3	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	10 min