

Stout #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **27.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **375 L**
- Całkowita objętość zacieru **500 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **375 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **372.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	75 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	15 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	10 kg (8%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Brown	10 kg (8%)	72 %	180
Ziarno	Castle Cafe	5 kg (4%)	75.5 %	500
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	5 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	5 kg (4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	300 g	60 min	13.1 %