

# Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **28.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.1 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (82.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.24 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawicze	0.1 kg (1.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	20 g	Danstar