

stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **33**
- SRM **34.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 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 **10.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (8.6%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (14.4%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.228 kg (6.6%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.8%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (7.2%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	20 g	40 min	2.8 %
Gotowanie	Nugget	20 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	150 g	Gotowanie	20 min