

Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **25.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (18%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (5.4%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega Labs