

STOUT 4

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **36.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (69.9%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Owsiany	1 kg (14%)	74 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.6%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - czekoladowy pszeniczny	0.4 kg (5.6%)	65 %	1000
Ziarno	Simpsons - Crystal Light	0.2 kg (2.8%)	69 %	105
Ziarno	Weyermann - jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia kreda	8 g	Zacieranie	60 min
Inne	pożywka Wyeast	2.7 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min