

stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **22.5**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (42.4%)	79 %	6
Ziarno	Mild Malt	1.5 kg (25.4%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.1%)	70 %	299
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (6.8%)	70 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.4%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Phoenix	25 g	20 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Łuska Kakaowa	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	łuska kakaowa	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	łuska kakakowa	100 g	Zacieranie	10 min