

Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **39.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Castlemalting	3.5 kg (54.7%)	83 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód Żytni Czekoladowy	0.3 kg (4.7%)	60 %	650
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.7%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.7%)	73 %	1001
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale