

## Stout II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **26.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.65 kg (9.7%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.5%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	1 min	4.8 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	5 dni
------------	----------	-----	-------------------	-------