

## Szybkie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **31.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (8%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (8%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (8%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile