

# time'stOUT

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **37.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.6 kg (67.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (10.3%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (7.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum PL	25 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	---