

## W pyte

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **30.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ                     | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-------------------------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno                  | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (71.1%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno                  | Płatki owsiane            | 0.5 kg (11.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno                  | Caraaroma                 | 0.3 kg (6.7%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno                  | Jęczmień palony           | 0.3 kg (6.7%)  | 55 %       | 985 |
| Dodany przed wygrzewem. |                           |                |            |     |
| Ziarno                  | Carafa                    | 0.2 kg (4.4%)  | 70 %       | 664 |
| Dodany przed wygrzewem. |                           |                |            |     |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | pioneer | 15 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | pioneer | 15 g  | 20 min | 8.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa                                         | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-----------------------------------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | kawa aromatyzowana - czekoladowo pomarańczowa | 100 g | Fermentacja cicha | 2 dni |

### Notatki

- Refermentacja: 130 g glukozy na 20 l.  
*21 sie 2019, 03:26*