

# Weselny Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **17**
- SRM **31.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (54.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (7.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.9%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kawa espresso	100 g	Butelkowanie	---
Rozlew				