

# Zdradliwy Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **40.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (52.3%)	78 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (13.1%)	83 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3.9%)	75.5 %	200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.9%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.6%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	25 g	15 min	11 %

Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	5 min	11 %
---------------------------	-------	------	-------	------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	15 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- czekoladowy pszeniczny i 400 na ostatnie 20 minut;
  - jęczmień palony i czekoladowy 1200 na ostatnie 10 minut;
  - cała reszta sładów na początek zacierania;
- 22 paź 2018, 18:29