

## Zimowy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **33.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale	8 kg (72.7%)	--- %	---
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (9.1%)	60 %	800
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (9.1%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (9.1%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	60 g	10 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	400 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Poziomy nasycenia dla stylów Porter, stout 1.7 - 2.3  
11 lis 2024, 19:38