

#33 Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **21**
- SRM **22.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (4.8%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	15 g	5 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Warzenie
OG

uwagi:

4 gru 2018, 14:49