

46. Stout owsiany

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **41**
- SRM **38.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (53.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.2 kg (31.9%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (2.7%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK) (fawcett)	0.2 kg (5.3%)	73 %	887
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5.3%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (szyszka własna 2017)	12 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum (szyszka własna 2017)	10 g	10 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Burlington Ale	Ale	Gęstwa	72 ml	WLP
----------------	-----	--------	-------	-----

Notatki

- Łuska ryżowa 300g
Wyszło 15blg
21 paź 2017, 22:13