

Bakke Brygg Havrestout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **40.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett- Maris Otter	4.5 kg (66.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (7.4%)	73 %	1175
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (7.4%)	75 %	50
Ziarno	special x	0.2 kg (2.9%)	72 %	350
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.1 kg (1.5%)	74 %	158
Ziarno	Extra black	0.3 kg (4.4%)	65 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	35 g	15 min	5.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Lalbrew

Notatki

- fermentacja 18 potem 20 wg bakke bryg
fermentacja 20 wg książki
nagazowanie 2 - 2,5
4 wrz 2020, 13:29