

Black Velvet Owsiany Stout z miętą #57

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **38.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.21 kg (65.4%)	79 %	6.5
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (6.1%)	78 %	30
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (5.1%)	--- %	190
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (5.1%)	--- %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (15.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 16'	15 g	40 min	8.4 %
Gotowanie	Nugget 15'	20 g	30 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	3 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- Próba wykonania stoutu owsianego na KPD Szczecin marzec 17'

16.12.2016

Chlorek wapnia 1 łyżeczka dodana do zacieru.

Słód czekoladowy i jęczmień palony wsypany w połowie wygrzewu.

Mięta 13g różne odmiany, różna kondycja 5 min

Napowietrzane przez kilkukrotne przelewanie.

Drożdże gęstwa III pokolenie po ABA, 5 łyżek stołowych tygodniowej gęstwy. Do fermentacji poszło 23-24 l 13tki?

Start fermentacji po kilku godzinach w 17C

17.12.2016 + 18C

18.12.2016 + 20C

20.12.2016 + 21C

16 gru 2016, 12:24