

Irlandzkie Śniadanie V1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **40.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (65.7%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo I	0.3 kg (4.4%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.15 kg (2.2%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.2%)	1 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (21.9%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Caramel Malt 80L	0.25 kg (3.6%)	75 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Jęczmień palony do filtracji.
30 maj 2016, 13:22