

Irlandzkie śniadanie V2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **46**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.9 kg (59.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (18.7%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.08 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.15 kg (4.7%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.075 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.2 kg (6.2%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	15 g	35 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	15 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale