

Mleczno - owsiany stout 16 BLG

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (19%)	80 %	2
Ziarno	Pilzneński	2 kg (31.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (31.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	kawowy jasny	0.2 kg (3.2%)	68 %	250
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Dodatek laktozy zwiększa blg o 2,5. Należy pamiętać o tym przy pomiarze blg pod koniec fermentacji.
Fermentacja burzliwa 7 dni w temp 20 C.
Fermentacja cicha 7 dni w temp 20 C.
Butelkować z dodatkiem 150 g ekstraktu ciemnego.
Re-fermentacja 7-10 dni.
Gotowe po 21 dniach leżakowania.
6 sty 2016, 21:11