

P.28 - Troxmas 3.0

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **16**
- SRM **61.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (35.1%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Brown	1 kg (11.7%)	72 %	180
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.7%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.7%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (11.7%)	68 %	1202
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3.5%)	75.5 %	480
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.9%)	78.3 %	148
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.9%)	76.1 %	0
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.24 kg (2.8%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	lunga	80 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis
-------------	-----	--------	--------	-----------

Notatki

- Słód czekoladowy 0,5 kg dodany pod koniec zacierania, drugie 0,5 pod koniec mashout.
30 paź 2021, 12:36