

rye oatmalt stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **39**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.9 kg (49.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (18.6%)	80 %	16
Ziarno	owsiany	0.7 kg (11.9%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.3 kg (5.1%)	75 %	600
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.4%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (6.8%)	85 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	25 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- słody ciemne i jęczmień palony w 70 min zacierania na 10 min
24 lut 2017, 17:31