

Staut Owsiany BA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **31.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (71.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.4%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	15 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Golding	15 g	20 min	6.1 %

Drożdze

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

Notatki

- F.B 7 dni w 18-20C,
F.C 14 dni w 18-20C,
Leżakowanie 21 dni w 15C

11 kwi 2024, 11:56