

Stout owsiany z wanilią

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **31.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (68.7%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.52 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Pale Chocolate	0.41 kg (5.6%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Wiedeński	0.42 kg (5.8%)	79 %	10
Ziarno	Czekoladowy ciemny	0.225 kg (3.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Nugget	20 g	20 min	14.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Laska wanilii x2	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------	------------------	-----	-------------------	-------

Notatki

- 21l do gara
3,5l do kleikowania
6,5 litra do wystadzania, wyszło 28,5 do gotowania.
Do fermentora poszło 23 litry.
Laski wanilii macerowane dwa tygodnie w burbonie ok 50ml, dodane razem z burbonem.
13,3 brix
CO2 2,2
31 sty 2020, 16:02