

Szpieg v2.0

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **44.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (70.2%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Amber	0.2 kg (3.5%)	80 %	120
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.5%)	80 %	39
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.2 kg (3.5%)	81 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.5%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Black	0.15 kg (2.6%)	55 %	1200
Ziarno	Fawcett - Crystal malt	0.25 kg (4.4%)	75 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

Drożdże

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

Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------

Notatki

- Płatki owsiane opiekane 50% w piekarniku .
12 gru 2016, 16:52