

Turbo Geezer klon

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **41**
- SRM **39.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.3%)	78 %	400
Cukier	laktoza	0.5 kg (10.5%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (5.3%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Na ostatnie pół godziny czekoladowy, na wygrzew carafa specjal 5.
Na cichą 50 gram płatków whiskey na 1 do 2 tygodni
9 wrz 2019, 10:13