

Virusowy Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **35.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Lager Malt	3.2 kg (76.2%)	80 %	3
Ziarno	Oats, Malted	0.2 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.1 kg (2.4%)	77 %	4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (7.1%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (2.4%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Warka po fermentacji burzliwej zostanie podzielona na dwa fermentory ze względu na różne dodatki.
15 mar 2020, 16:40