

WĘGORZ

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **31.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Barley Flakes	0.5 kg (9.2%)	70 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.33 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.33 kg (6.1%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	6 ml	łyżek, Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Wędzona Śliwka	800 g	Gotowanie	10 min
-----------------	----------------	-------	-----------	--------

Notatki

- Palone słoły (jęczmień i czekoladowy ciemny) dodać po negatywnej próbie jodowej lub na ostatnie 10 minut zacierania)
10 lut 2017, 17:19