

#104 Weizen Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **15**
- SRM **42**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.82 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (41.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (20.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.9%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (5.2%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.2 kg (6.9%)	65 %	1150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	3.21 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	14.3 g	13 min	3.21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs