

#12 Back in Black (scooby base)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **36**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (75.5%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Jęczmień palony na koniec zacierania.

Na bazie receptury scooby'iego z piwo.org.
26 mar 2019, 15:46