

## #18 Mountain Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **53.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (37.8%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (37.8%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (5.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.6%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Płynne	200 ml	Fermentis

### Notatki

- Częściowe zacieranie ~67 stopni. Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.

Płatki górskie bez kleikowania zamiast błyskawicznych - zły pomysł.  
26 kwi 2021, 00:36