

#20 Owsiany Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **26.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.8 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	60 g	50 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Notatki

- 64'C 30minut
72'C 30minut
78'C 5-10minut
Chmiel po 10 minutach gotowania

Piwo nie odfermentowało do końca i wyszły granaty (był potrzebny fermentor do drugiego piwa).
6 wrz 2019, 22:33