

#24 + żytnio owsiany stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **44**
- SRM **40.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (69.8%)	79 %	5
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.41 kg (5.7%)	55 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1.2 kg (16.7%)	68 %	400
Dodatek	Płatki owsiane	0.33 kg (4.6%)	85 %	3
Dodatek	płatki żytnie	0.225 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	32 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Loral	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Loral	20 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Notatki

- 8 XII 2017
start 1130

wsyp dodatków do 50stC
wsyp Pale ale 65stC

Zacieranie start 1200

69stC - 30min
+ czekoladowy jasny 10min
67stC
+ black 10min

Filtracja
strat 1315 - 17,5BLG
koniec 1400
wyszło ok 37L !!!

Gotowanie 2h

wyszło 29L 15,5BLG

---- FERMENTACJA ----

16 XII - 7BLG

18 XII - 7BLG

A: - rozlew 13L

2.0CO2 - 250ml + 46g cukry (12stC)

Wyszło:

20x 0,33L

11x 0,5L

1x 1L

B: cicha 12l:

+1szt kiwi

+ 108g skórki pomarańczy

+ 10g imbir

+320g wody

Rozlew 21 XII przy 7BLG

0,25wody + 47g cukry

18 gru 2017, 00:39