

#4_19_MKLLR:BeerGeekBreakfast-ish

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **70**
- SRM **49**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (42.9%)	80 %	8
Ziarno	Soufflet Monachijski	1 kg (14.3%)	77 %	14
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Caramunich® typ III	0.8 kg (11.4%)	73 %	150
Ziarno	chocolate crisp	0.85 kg (12.1%)	60 %	1000
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.35 kg (5%)	82 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	lunga	50 g	15 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	180 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa#1	100 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Płatki_bourbon#2	20 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Warka do podzielania na dwie części ~10L - jedna z kawą, jedna z płatkami bourbon.
23 mar 2019, 09:08