

56. Makowiec Stout

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **25**
- SRM **39.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (63.1%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (7.6%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2.5%)	73 %	887
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.1%)	70 %	128
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.6%)	85 %	3
Cukier	Masa makowcowa	0.36 kg (9.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Masa makowcowa 1800g

Brzeczka przednia - 15blg
Ostatecznie 20,5 BRIX, 11-12l

25.02 Drożdże rozsypane prosto z paczki do natlenionej brzeczki (wyjątkowo słabo się pieniało, zapewne tłuszcz z maku), temperatura zadania 16 stopni, 2 butelki z lodem,
26.02 - Od rana oznaki fermentacji, wieczorem 16-17 stopni. Dodane 2 butelki z lodem, może zmniejszą do jednej.

25.03 - przelany drugi raz na "cichą" tym razem do 2 baniaków po wodzie. 3 litry bazowej i około 4 litrów dostało 20g (waga płatków nasączonych wild turkeyem) i 1,8g tonki nasączanej przez 2 doby w turkeyu. Alkoholu po tonce około 10g trafiło też do środka. Piwo jak na razie niestety jest strasznie alkoholowe i piekące.. Przyczyny to albo wysoka zaw. tłuszczu albo źle zadane drożdże (zapewne drożdże gdyż zadałeś je suche na brzeczkę przy wysokim balingu, mimo obliczenia korekty ilościowej..)

04.04 - zabutelkowane. 3g/litr. Wyszło 3,5l bazy i 4l litry z tonką. Aldehyd się zmniejszył, całkiem dobre.
25 lut 2018, 08:37