

#9 Owsiany Czarnuchu

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **34**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.6 kg (61.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (11.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (3.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (15.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (7.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 20 g | 10 min | 9.8 % |
| Whirlpool | Tettnang | 13 g | 10 min | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 2 ml | --- |

Notatki

- Woda nie modyfikowana.

Zacieranie: (czas od wrzucenia sładów)

1. 72-68 stopni - 20 min
2. 63 stopnie - 60 min
3. 70 stopni - 70 min
4. 67 stopni - próba jodowa ok - wrzucenie ciemnych sładów - 75 min
5. 80 min włączone podgrzewanie
6. 80 stopni - MASH out - 90 min

11.5 blg

22 stopnie zadane drożdże - 2 czubate łyżki

Gęstwa s-04 po hoppy saison - druga warka.

Pierwsze ważenie bez żadnych problemów :)

26 mar 2018, 21:27