

#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**
- Wyszadzaj 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