

(B&B) SNOWFALL OATMEAL STOUT

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **47.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Munich Malt	0.7 kg (10%)	80 %	23
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.7 kg (10%)	73 %	18
Ziarno	Simpsons - Amber Malt	0.7 kg (10%)	70 %	60
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.7 kg (10%)	70 %	1150
Ziarno	Simpsons - DRC® Double Roasted Crystal	0.35 kg (5%)	70 %	300
Ziarno	Simpsons - Brown Malt	0.35 kg (5%)	70 %	510

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Voss kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	House strain
------------	-----	--------	------	--------------

Notatki

- Kawa cold brew do połowy przy rozlewie pewnie + trochę lakto

Nagazowanie na 2.0 vol
27 gru 2019, 16:47