

Bakke Brygg Havrestout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **40.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett- Maris Otter | 4.5 kg (66.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.7 kg (10.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.5 kg (7.4%) | 73 % | 1175 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.5 kg (7.4%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | specjal x | 0.2 kg (2.9%) | 72 % | 350 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Dark | 0.1 kg (1.5%) | 74 % | 158 |
| Ziarno | Extra black | 0.3 kg (4.4%) | 65 % | 1350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Willamette | 35 g | 15 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lalbrew - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Lalbrew |

Notatki

- fermentacja 18 potem 20 wg bakke bryg
fermentacja 20 wg książki
nagazowanie 2 - 2,5
4 wrz 2020, 13:29