

# Casual Monday

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **37**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - red crystal	0.25 kg (5%)	70 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.5 kg (10%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	45 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	5 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- płati kleikować w 5 litrach gotować przez 30minut. Fermentacja 14 dni. Pierwsze 5 dni na zewnątrz fermentora 16,5 - 15,5 później spadała 14,2 - 14,6 dwa ostatnie dni podnieść 19 st, cicha 14 dni 14-15 st gęstość końcowa 3

29 mar 2021, 11:43