

# 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