

CIEMNA STRONA PIWA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **34**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (65.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (5.4%)	70 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.4%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki orkiszowe	1.2 kg (13%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Notatki

- Chocolate i jęczmień palony na koniec zacierania - ostatnie 15 minut

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Carafa i Caraaroma na początek ze wszystkimi słodami
17 sty 2020, 11:54