

CZARNY CLOWN Mikkeler

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **34.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński	1 kg (33.3%)	78 %	2
Ziarno	Słód pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Honey Malt	0.4 kg (13.3%)	80 %	15
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Torrefied	0.3 kg (10%)	79 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (10%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (10%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	90 min	8.8 %
Gotowanie	Chinook	5 g	90 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	5 g	90 min	7 %
Gotowanie	Cascade	25 g	1 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	240 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	28 g	Fermentacja cicha	2 dni