

Czeko-koko-stout owsiany

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **21.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (55.6%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (18.5%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (9.3%)	68 %	601
Dodatek	Carafa II special	0.1 kg (1.9%)	10 %	812
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	5 min
-----------------	---------	-------	-----------	-------

Notatki

- Carafa dodana na masch out.
Płatki owsiane opiec na blasze w kuchence z termoobiegiem 150 stopni przez godzinę.
Podzielić na cichą na pół i do jednej części dodać opiekanych wiórek kokosowych 200g 150 stopni z termoobiegiem przez godzinę, a do drugiej bób tonka 5 gram.
Zatopić w piwie dodatki na cichą. Fermentować 7 dni
23 sie 2020, 15:32