

Czekoladowo mleczno owsiany Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **43.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.8 kg (53.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	1100
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (5.7%)	73 %	887
Ziarno	Kawowy	0.2 kg (3.8%)	65 %	500
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.6%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (7.6%)	78.3 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.27 kg (5.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	7 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	7 min	10 %
---------------------------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- Słody ciemne w 50' zacierania
26 mar 2016, 09:17