

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