

dzień kobiet

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-11.6 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|--------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale | 3.4 kg | 80 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg | 85 % | 4 |
| Dodatek | Oats, Flaked | 0.4 kg | 80 % | 1 |
| Ziarno | pale chocolate | 0.4 kg | 73 % | 550 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.3 kg | 74 % | 1066 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.3 kg | 70 % | 1133 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zythos | 50 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Zythos | 20 g | 20 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|---------------|
| M44 | Ale | Suche | 11.5 g | mangrove jack |

Notatki

- słody ciemne dodane po uzyskaniu negatywnej próby jodowej przeprowadzonej po 60 min przerwy scukrzającej
9 mar 2015, 13:36