

# Gustavo

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **31.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.6 kg (61.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.1 kg (3.8%)	70 %	664
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.35 kg (13.5%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	10 g	10 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	10 g	40 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	10 g	50 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Po zacieraniu ekstrakt wyszedł tylko ok. 8 BLG, dodałem cukru trzcinowego 0,35 kg dla podbicia ekstraktu.

Drożdże zadano w 26 stopniach.

Gęstość początkowa 13 BLG

Fermentacja buźliwa 8 dni

Fermentacja ciecha 10 dni

Gęstość końcowa 2,5 BLG

Potencjalna zawartość alk. 5,4%

Refermentacja:

- glukoza - miarka jak na butelkę 0,3

- 2 tyg. w temp. 19-21 stopni.

22 kwi 2017, 18:22

- Aromat 5/12 - słaby aromat palony, kawowy

Wygląd 2/3 - ciemne, nieprzejrzyste, bardzo słaba piana [do poprawy]

Smak 16/20 - lekko kwaśne od siodu, po chwili gorzka czekolada, niska goryczka, lekko alkoholowe nuty (może przez cukier trzcinowy?) pijalne

Odczucie w ustach 4/5 - gładkie,

Ogólne wrażenie 7/10 - smakuje mi, pijalne :)

34/50

Do poprawy:

- aromat - jak wzmocnić?

- bez dodatku cukru, albo zwiększyć zasyp, albo poprawić efektywność zacierania

- trochę za duża kwasowość

22 kwi 2017, 21:43