

Imperial Turbo express

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **31**
- SRM **41.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (64.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa ziarna Lavazza	40 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Kawa ziarna Lavazza	40 g	Gotowanie	5 min
-----------------	---------------------	------	-----------	-------

Notatki

- Turbo express ponieważ od wiania wody do gara do zadania drożdży minęło ledwie 3h40min. Brzeczka wrzała, wyparowała, oraz podczas chłodzenia zredukowało się do 10,5 litra. Totalnie spontaniczne warzenie i efekt doskonały. Namawiam do spontanicznych akcji ;)
11 wrz 2017, 19:31