

katzenpfotchen BOURBON

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **33.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 70C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	81 %	6
Ziarno	Carafa II special	0.44 kg (7.1%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (6.4%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.4%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	10 dni