

Koci Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **20**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (56.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (28.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 04	Ale	Suche	11 g	fermentis

Notatki

- Wystadzanie do 1 blg (miały być 2 blg). Wyszło 25 l - 14 blg. Podczas gotowania dodałem wody. Końcowe blg wyszło 14.
Po 3 tygodniach od zabutelkowania - bardzo wyraziste, goryczkowe, wyraźnie czuć "spaleniznę", jest przyjemnie ostre. Jestem zadowolony.
Po 3 miesiącach, dalej uważam, że w smaku jest rewelacyjne.

11 maj 2017, 14:46