

MINT STOUT

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **35.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (58.8%)	--- %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (23.5%)	--- %	5
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.8%)	--- %	900
Ziarno	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.9%)	--- %	200
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.2 kg (3.9%)	--- %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	suszona mięta pieprzowa	15 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100

na 2 dni przed rozlewem suszona mięta pieprzowa w ilości 0,7g na litr lub świeża w ilości 1g na litr
23 lut 2019, 00:52