

# MINT STOUT

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20.4%)	70 %	5
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.2%)	78 %	900
Ziarno	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (4.1%)	74 %	200
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.2 kg (4.1%)	74 %	1050

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 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 brzeczki do temp. 17-18°C;  
fermentacja - temperatura otoczenia w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 19-20°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 ok. 0,7g na litr lub świeża w ilości ok. 1g na litr  
23 lut 2019, 00:52