

mlecz

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **5**
- SRM **40.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 70C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (63.7%)	79 %	6
Dodatek	Briess - Oat Flakes	1 kg (12.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.75 kg (9.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6.4%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	sybilla	30 g	15 min	4.3 %

Drożdże

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

Notatki

- 1kg owsa ześrutowanego ma taką samą wydajność jak 400 g płatków błyskawicznych a łupiny owsiane ułatwiają filtrację (info od sprzedawcy siodu)
22 sty 2020, 21:08
- piwo wyszło kwaśne, tak bardzo że nie da się
pójdzie na perkusję jak skończy się kwarantanna

3 maj 2020, 14:32