

#MPPD Stout Owsiany v.2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **28.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy	1 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.5 kg (22.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (18.2%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.1 kg (4.5%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (4.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	16 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	13 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	1.6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	0.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek sodu	0.1 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Profil wody: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=HJX82HT>
~100mld drożdży
28 kwi 2020, 11:26