

No4

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **29.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Pale Ale	3.5 kg (53%)	80 %	35
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (15.2%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (18.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3%)	76 %	150
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.5%)	70 %	837
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-4	Ale	Suche	11.5 g	fermentis
------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Po 40 min gotowania + 50 gr Carafa II
Po 50 min gotowania + 50 gr Jęczmienia palonego
29 gru 2018, 19:19