

Noc poślubna #1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **37.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa I	0.2 kg (3.3%)	70 %	900
Ziarno	Carafa I Special	0.3 kg (5%)	73 %	900
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (5%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs
Starter 1,5l				

Notatki

- Do zacierania dodałem sporo łuski ryżowej.
6 mar 2020, 23:55