

Oatmeal FES

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **35**
- SRM **39.5**
- Styl **Foreign Extra 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (54.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (13.7%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.7%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.4 kg (5.5%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	25 min	5 %

Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	15 min	5 %
Whirlpool	Willamette	20 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Grain Weight:7.3 kilograms
Grain Temperature:20° C
Strike Water Amount:21.8 liters
Target Mash Temperature:67° C
Equipment Loss:0° C
Strike Water Temperature:73.6° C

18 blg 20L + 9 blg 1L = 17.5 blg?
30 kwi 2022, 18:10