

oaty

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **26.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3 kg (64.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.65 kg (14%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.4 kg (8.6%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.4 kg (8.6%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (4.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 10 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- 18 l = 1.056
east kent goldings 7,5% 20 g 60 min, 16g 10 min

28 maj 2022, 17:46