

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