

Owsiak oddaj kasę

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **31.6**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale 5.5-7.5 EBC Weyermann®	4.5 kg (70.9%)	80 %	7
Ziarno	Słód Caraaroma® 300-400 EBC Weyermann®	0.4 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Karmelowy 600 Viking Malt	0.2 kg (3.1%)	68 %	600
Ziarno	Słód czekoladowy 1200 Viking Malt	0.2 kg (3.1%)	68 %	1202
Ziarno	Palone ziarna jęczmienia 1100-1200 EBC Weyermann	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.7 kg (11%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (3.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	20 g	20 min	6.1 %

Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
-----------	---------	------	--------	------

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- zacieranie w 14 l wody - 54 C
filtracja z łuską ryżową ok 100g
28 lut 2018, 14:20