

Owsianka

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **38.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (53.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (17.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (17.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (2.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	60 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	6 g	Zacieranie	---

Notatki

- Płatki zostaną skleikowane i zadane na początku zacierania.
Słody palone będą również zadane na początku zacierania.
Gęstwa drożdżowa namnożona na 1 litrze ekstraktu słodowego (suchego).
13 maj 2020, 14:13