

Owiany Stout #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **48.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale (Mariss Otter) Fawcett	2 kg (34.5%)	80 %	8
Ziarno	wiedeński Viking Malt	1 kg (17.2%)	79 %	9
Ziarno	brown Fawcett	0.5 kg (8.6%)	72 %	200
Ziarno	Red Crystal Fawcett	0.5 kg (8.6%)	70 %	400
Ziarno	Caffe Castle Malting	0.5 kg (8.6%)	75.5 %	500
Ziarno	Carafa® III Malt Weyermann®	0.3 kg (5.2%)	65 %	1400
Ziarno	żytni czekoladowy Weyermann®	0.2 kg (3.4%)	65 %	800
Ziarno	płatki owsiane pełnoziarniste błyskawiczne	0.8 kg (13.8%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (Polishhops) - granulat	25 g	100 min	10 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	15 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (zacier)	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (wystadzanie)	2 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=MBLXBVT>
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
 113.9 0.0 131.0 69.8 41.7 240.648
 Mash pH *: 5.40
 SO42-/Cl- ratio: 0.6 Very Malty
 26 lut 2020, 14:58