

Owsiany Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **22**
- SRM **40.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (34.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.075 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom karmel 400	0.2 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.1%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.1%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- CaCO₃ 3.27 g na zacieranie.
23 gru 2019, 08:58