

Owiany Stout z kokosem

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **38.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (53.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.5 kg (6.7%)	73 %	1001
Ziarno	Żytni czekoladowy fawcett	0.5 kg (6.7%)	20 %	600
Ziarno	Słód owiany Fawcett	2 kg (26.7%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	50 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa Hornindal	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	-----------------	-------	-------------------	--------

Notatki

- Płatki wcześniej wyprażyć w piekarniku 120° przez 15 minut
Zadać 2 duże łyżki gęstwy
11 sty 2021, 14:28