

P.19 - Troxmas 2.0

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **43.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (32.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (21.5%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Brown	1 kg (10.8%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	1 kg (10.8%)	74 %	800
Ziarno	Oats, Flaked	0.9 kg (9.7%)	80 %	2
Ziarno	Słód CHÂTEAU CAFE Castle malting	0.2 kg (2.2%)	75.5 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (10.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	114 g	20 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	23 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao DecoMorreno	130 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest skórki pomarańczy	90 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Zest skórki cytryny	40 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Suszon skórka Curacao	20 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Orzechy włoskie prażone macerowane 1 miesiąc w alkoholu	100 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	Orzechy laskowe prażone macerowane 1 miesiąc w alkoholu	200 g	Fermentacja burzliwa	5 dni