

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj 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 |