

## P.28 - Troxmas 3.0

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **16**
- SRM **61.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (35.1%)   | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Fawcett - Brown           | 1 kg (11.7%)   | 72 %       | 180  |
| Ziarno | Pszeniczny                | 1 kg (11.7%)   | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Oats, Flaked              | 1 kg (11.7%)   | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 1 kg (11.7%)   | 68 %       | 1202 |
| Ziarno | Castle Cafe               | 0.3 kg (3.5%)  | 75.5 %     | 480  |
| Cukier | Candi Sugar, Amber        | 0.5 kg (5.9%)  | 78.3 %     | 148  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)      | 0.5 kg (5.9%)  | 76.1 %     | 0    |
| Cukier | Brown Sugar, Dark         | 0.24 kg (2.8%) | 100 %      | 99   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 15 min | 10 %       |
| Whirlpool | lunga | 80 g  | 10 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|             |     |        |        |           |
|-------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Fermentis |
|-------------|-----|--------|--------|-----------|

### Notatki

- Słód czekoladowy 0,5 kg dodany pod koniec zacierania, drugie 0,5 pod koniec mashout.  
*30 paź 2021, 12:36*