

Północ - Stout z tonką/kawą/płatkami dębowymi

- Gęstość **44.6 BLG**
- ABV **26.8 %**
- IBU **18**
- SRM **63.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **80.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (24.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	5 kg (24.8%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (24.8%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	2 kg (9.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Tonka	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Płatki dębowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	kawa	300 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Ris powstaje z brzezki przedniej , Stout z wysładzania
22 gru 2020, 11:21