

Quarantine Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **35.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (6.8%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.1%)	55 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	61 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	15 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	5 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Płatki owsiane błyskawiczne podpiekane w piekarniku parę dni przed warzeniem: 150 stopni, ok. 30 minut, mieszane co parę minut, podpieczone na złoty kolor.
Jęczmień palony na ostatnie 15 minut zacierania. Carafa na całość.
Whirlfloc na 5 minut gotowania.

Fermentacja: piwnica 18 stopni, po 4 dniach dać na wyższą półkę- ok.20 stopni

KURŁA whirlfloca zapomniałem wrzucić XD
20 mar 2020, 10:05