

Śniadanie mistrzów

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **46**
- SRM **29.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (72.9%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.025 kg (0.5%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.025 kg (0.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.5 kg (10.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mleko w proszku	200 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kawa	200 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	gorzka czekolada	100 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Milk&chocolate orange&whisky imperial coffe oatmeal stout
22 wrz 2018, 16:28