

Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **45.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.43 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.75 kg (11.4%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Northdown	30 g	15 min	8.2 %
Whirlpool	Northdown	20 g	15 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis warka 1
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's warka 2

Notatki

- Podgrzanie do 64 wsypanie słodów i trzymanie 45 min
72 stopnie 15 min tu zadanie ciemnych słodów
Wygrzew do 76stopni przejście do gotowania

1 warka wyszła 22 litry 13,5 blg zadane s-33
2 warka wyszła 13blg zadane m42

do warki nr 1 po 24h dodana kawa cold brew (1l wody 200g kawy)
30 lis 2020, 10:35