

STOUT #6

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **30.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **446.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **573.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Ale Thomas Fawcett	75 kg (58.8%)	80 %	6.25
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (23.5%)	60 %	3.75
Ziarno	Brown Thomas Fawcett	6 kg (4.7%)	70 %	187.5
Ziarno	Pale Chocolate Thomas Fawcett	9 kg (7.1%)	70 %	625
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	7.5 kg (5.9%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	380 g	60 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

Notatki

- 1 warka
Zgłoszenie 12,5°P
30 lip 2024, 18:11