

Stout noworoczny

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **36.3**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (56.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (20.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (8.5%)	80 %	480
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (5.1%)	80 %	1000
Ziarno	Carafa I Special	0.3 kg (5.1%)	80 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	60 g	0 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Planuję dodać kawę i cynamon.
13 lis 2020, 16:24