

Stout owsiany

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **58.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	1 kg (14.8%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (22.2%)	61 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (14.8%)	70 %	128
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (7.4%)	73 %	200
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (7.4%)	80 %	39
Ziarno	Chocolate Fawcett	0.5 kg (7.4%)	73 %	1200
Ziarno	Weyermann - enzymatyczny	0.5 kg (7.4%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa I Specjal	0.25 kg (3.7%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	20 g	50 min	11 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- łyżeczka soli
17 lis 2019, 11:00