

STOUT OWSIANY

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU ---
- SRM **6.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **85 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **94.3 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **95.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **86.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **117.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **86.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **39.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **95.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód jęczmienny Pale Ale 5.5-7.5 EBC Weyermann® 5 kg | 18 kg (58.1%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Słód PSZENICZNY STRZEGOM 1kg Viking Malt | 12 kg (38.7%) | 81 % | 7 |
| Ziarno | Słód KARMELOWY 30 Viking Malt 1kg | 1 kg (3.2%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chmiel Challenger (UK) - 2019 granulát | 1 g | 60 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | MECH IRLANDZKI - Irish Moss 10g klarowanie brzezki | 10 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- MECH IRLANDZKI NAMOCZONO W CIEPŁEJ WODZIE 30 MIN. PRZED ZADANIEM DO BRZECZKI
24 lut 2019, 20:11