

Stout Owsiany

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **37.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (42.4%)	80 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.9%)	61 %	5
Ziarno	Słód Cookie	1 kg (16.9%)	80 %	50
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (8.5%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.4%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	70 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- gęstwa drożdżowa t58
4tygodnie leżakowania
słód czekoladowy 30min
jęczmień palony 15minut
23 kwi 2022, 21:50