

Stout Owsiany

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **32.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	1000
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Słody w wyjątkiem Carafa Special i jęczmienia palonego wsypać do wody o temperaturze 68 stopni i trzymać przez godzinę lub do uzyskania negatywnej próby jodowej. Następnie dodać palony jęczmień i słód Carafa, podgrzać do 76 stopni (maschout). Filtracja oraz wyszadzanie do osiągnięcia ok 22 litrów brzezki słodkiej przed gotowaniem.

11 lis 2022, 09:34