

Stout Owsiany Alepiwo

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **26.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.4 kg (7.7%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 30 g | 60 min | 7.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP004 - Irish Ale Yeast | Ale | Płynne | 100 ml | White Labs |

Notatki

- Słody ciemne dodane na koniec zacierania.
21 lut 2019, 19:22