

stout owsiany BA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **11**
- SRM **31**
- 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 **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (71.1%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (6.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.2 kg (4.4%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | English Golding | 15 g | 55 min | 4.8 % |
| Gotowanie | English Golding | 10 g | 20 min | 4.8 % |

Drożdze

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

Notatki

- Słody palone dodać po przerwie 68*c
14 sie 2018, 12:34