

STOUT OWSIANY BEZ

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **34.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.5%)	80 %	5
Ziarno	SŁÓD ORKISZOWY STEIBACH	0.85 kg (13.4%)	70 %	5
Ziarno	Owsiany 10 EBC Steinbach 1 kg	1 kg (15.8%)	80 %	10
Ziarno	Płatki	0.3 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (6.3%)	73 %	1001
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.7%)	73 %	887
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.12 kg (1.9%)	70 %	812
Dodatek	łuska ryżowa	0.2 kg (3.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat SZYSZKA	25 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle szyszka	20 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	3 pokolenie

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	CZARNY BEZ	50 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Burzliwa 14dni 16-21°C Cicha 10dni 18°C
Na 2 ostatnie dni dodam herbatkę z 50 gr. Czarnego bzu do 12L pozostałe 12L bez dodatków.
1 kwi 2020, 10:13