

Stout owsiany z wanilią

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **31.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale | 5 kg (68.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.52 kg (7.1%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Pale Chocolate | 0.41 kg (5.6%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.7 kg (9.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Wiedeński | 0.42 kg (5.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Czekoladowy ciemny | 0.225 kg (3.1%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 20 g | 60 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Nugget | 20 g | 20 min | 14.2 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP002 - English Ale Yeast | Ale | Płynne | 40 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |

| | | | | |
|-----------|------------------|-----|-------------------|-------|
| Przyprawa | Laska wanilii x2 | 2 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------|------------------|-----|-------------------|-------|

Notatki

- 21l do gara
3,5l do kleikowania
6,5 litra do wystadzania, wyszło 28,5 do gotowania.
Do fermentora poszło 23 litry.
Laski wanilii macerowane dwa tygodnie w burbonie ok 50ml, dodane razem z burbonem.
13,3 brix
CO2 2,2
31 sty 2020, 16:02