

Stout po RIS

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **34.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.3 kg (37.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (37.4%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich II	0.2 kg (3.3%)	70 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.3%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.3%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Zacieranie	lunga	50 g	15 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Gozdawa