

Świąteczny stout owsiany

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **43.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle malting - Maris Otter	1.7 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Wiedeński	0.5 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany	0.4 kg (9.4%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (2.4%)	70 %	128
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (3.5%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Notatki

- Słody palone dodane na początku przerwy 72 stopnie.
27 paź 2022, 23:14