

Velvet Underground

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **34.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **59.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (26.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (10.5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (10.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Receptura Artura:
<https://www.piwo.org/forums/topic/12140-wolno%C5%9Bciowy-browar-domowy-libertarian-homebrewery/?do=findComment&comment=368819>
22 lis 2017, 15:10