

Winter is coming

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **34**
- SRM **38.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.1%)	83 %	6
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (6.4%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.4%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.4%)	30 %	3
Cukier	Laktoza	1 kg (12.8%)	90 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	400 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips - Toffee - Włochy	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Zalane Rumem 200ml przed dolaniem całości po przelaniu na cichą				
Dodatek smakowy	Ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Zalane Rumem 200ml przed dolaniem całości po przelaniu na cichą				
Klarowanie	Żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	2 dni

Dodatek smakowy	Kawa z kawiarki 250ml, espresso	250 g	Fermentacja cicha	0 dni
Dodatek smakowy	Rum 200ml	200 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- 6.9 BLG przy zlewaniu na cichą - co daje 6.9%
23 sie 2019, 19:00