

Znak Leszy

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **41.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (52.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (17.4%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (8.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (8.7%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Żytni | 0.25 kg (4.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 10 g | 60 min | 18 % |
| Gotowanie | Ariana | 10 g | 60 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 5 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 5 g | 15 min | 18 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ariana | 5 g | 15 min | 11.7 % |

| | | | | |
|-----------|-------------------|-----|-------|--------|
| Whirlpool | Simcoe | 5 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Ariana | 5 g | 0 min | 11.7 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 5 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|--------------|-------|-------------------|-------|
| Ziolo | Pączki sosny | 50 g | Fermentacja cicha | 5 dni |

Notatki

- <http://www.fontspace.com/cloutierfontes/cf-one-two-trees>
28 cze 2018, 17:06