

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