

mlecz

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **5**
- SRM **40.9**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.5 liter(s)**
- Total mash volume **27.4 liter(s)**

Steps

- Temp **70 C**, Time **90 min**

Mash step by step

- Heat up **20.5 liter(s)** of strike water to **78.4C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **70C**
- Sparge using **18.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|--------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 5 kg (63.7%) | 79 % | 6 |
| Adjunct | Briess - Oat Flakes | 1 kg (12.7%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.75 kg (9.6%) | 68 % | 1200 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.5 kg (6.4%) | 68 % | 400 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.6 kg (7.6%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|---------|--------|--------|------------|
| Aroma (end of boil) | sybilla | 30 g | 15 min | 4.3 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 11 g | Safale |

Notes

- 1kg owsa ześrutowanego ma taką samą wydajność jak 400 g płatków błyskawicznych a łupiny owsiane ułatwiają filtrację (info od sprzedawcy siodu)
Jan 22, 2020, 9:08 PM
- piwo wyszło kwaśne, tak bardzo że nie da się

pójdzie na perkusję jak skończy się kwarantanna
May 3, 2020, 2:32 PM