

#11 Lets battle oatmeal stout

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **31.7**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.75 kg (15%)	85 %	3
Grain	Caraaroma	0.5 kg (10%)	78 %	400
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5%)	71 %	600
Grain	Carafa III	0.25 kg (5%)	70 %	1034
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (5%)	61 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	40 g	60 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Liquid	1000 ml	White Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech Irlandzki	5 g	Boil	10 min

Notes

- zacieranie - 64°C - 60 min
mashout - 76°C

mech irlandzki na 5 min przed końcem gotowania.

przed gotowaniem - 12,5 BLG
po gotowaniu - 13,5 BLG - 21l brzeczki

fermentacja w 17-19°C przez 20 dni, 80g cukru brązowego na refermentację.
leżakowanie 3-4 tygodnie w 17-19°C
Oct 5, 2019, 3:19 PM