

16B. Oatmeal Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **33.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	27 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO3	4 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- 14 dni 18
2 dni cold crash
4 lis 2022, 14:40