

Brian Śmiały - Oatmeal Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **47.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (36.4%)	61 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (9.1%)	65.2 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (9.1%)	73 %	1175
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (9.1%)	20 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	50 min	5.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Mangovers Jack

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 18-20 st. C)
Cicha (7 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:
Syrop cukrowy (75 g cukru brązowego w 300 ml wody)

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C
16 lut 2017, 17:56