

OATMEAL STOUT

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **43.9**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (64%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.2 kg (4%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	0.5 kg (10%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	15 g	55 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	10 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	cukier trzcinowy	500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Inne	dropsy glukozowe	39 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Butelkowane 21.11.2016 z użyciem dropsów.
23 lis 2016, 19:31