

Oatmeal Stout 2.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **43**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **480 min**
- Temp **72 C**, Czas **180 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **480 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **180 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (35.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (23.9%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (7.5%)	80 %	45
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (7.5%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (6%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum'21 PL	15 g	45 min	10.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	600 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	600 min
Czynnik do wody	Kreda	4 g	Zacieranie	600 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	20 min
Do wysładzania.				

Notatki

- Zacieranie w 66. Po godzinie podgrzane do 66 i zostawione na noc. Rano podgrzane do 72 i zostawione na 2h.

Do wysładzania dodatek jednego dużego buraka i 300ml soku z buraka.
23 lut 2023, 16:58