

oatmeal stout #3

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **42.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (44.9%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (27%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.5%)	70 %	175
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.5%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	25 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis

Notatki

- Słód brown w 72 stopniach, reszta ciemnych na ostatnie 10min w 72 stopniach
12 paź 2023, 21:05