

OATMEAL STOUT

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **31.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (59.7%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (22.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.5%)	20 %	1000
Ziarno	Carafa typ 1	0.2 kg (3%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda piwowarska	7 g	Gotowanie	60 min
Inne	Pożywka drożdżowa	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Cynk tabletki	1 g	Gotowanie	60 min

Klarowanie	WhirflocT	1 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	-----	-----------	--------

Notatki

- Woda z biedry 2
12 gru 2019, 20:53