

Oatmeal stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **28.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (2.8%)	79 %	10
Ziarno	Castle - Czekoladowy	0.13 kg (3.6%)	73 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.24 kg (6.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	75 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	800 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Tonka macerowana w Red Stagu	10 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- 50g łuski ryżowej do zacierania
25 sty 2021, 20:29