

Oatmeal Stout "Bello di notte" 2025.04

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **34.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.3%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (16.3%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.1%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale