

# Oatmeal\_Stout\_CarpeCraft\_2017

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **35.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 2 kg (29.4%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (29.4%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 1 kg (14.7%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.8 kg (11.8%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 1 kg (14.7%)   | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g  | 60 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|      |                              |      |                   |       |
|------|------------------------------|------|-------------------|-------|
| Inne | ziarna kawy<br>(opcjonalnie) | 70 g | Fermentacja cicha | 8 dni |
|------|------------------------------|------|-------------------|-------|

## Notatki

- Ziarna kawy opcjonalnie aby podbici aromat.  
Prawie 15% płatków owsianych w zasypie, aby czuć było, że to oatmeal stout, czyli faktura piwa taka bardzo gładka, może nie oleista jak przy użyciu żyta, ale piwo bardzo gładkie, jak to mówią zaokrąglone.

Przerwy podczas zacierania pol na pol, aby trochę tej słodczy zostało. Żeby piwo za bardzo wytrawne nie wyszło.

12 wrz 2017, 09:57