

#11 Lets battle oatmeal stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **31.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (10%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (5%)	70 %	1034
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- zacieranie - 64°C - 60 min
mashout - 76°C

mech irlandzki na 5 min przed końcem gotowania.

przed gotowaniem - 12,5 BLG
po gotowaniu - 13,5 BLG - 21l brzezki

fermentacja w 17-19°C przez 20 dni, 80g cukru brązowego na refermentację.
leżakowanie 3-4 tygodnie w 17-19°C
5 paź 2019, 15:19