

16: OATMEAL

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **38.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (7.8%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (7.8%)	71 %	600
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	5 g	10 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warzone 03.02. Drugie podejście do Oatmeala. Jęczmień dodany na mash-out. Starter z 5g suchych S-04, które miałem już chwile otwarte i jeszcze 2g uwodnionych. Fermentuje...
4 lut 2018, 15:52