

## #29 Oatmeal Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **29.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **55.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (56%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Diastatyczny	0.2 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3%)	78 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	1150
Na przerwę 72				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	11 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sybilla	11 g	20 min	3.5 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia	3.5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- 30% owsa, krótka przerwa betaglukanowa + zacieranie infuzyjne w celu uniknięcia takich skoków temperatury jakie bywały przy jedno-temperaturowym  
16.26 blg nastawne

7.01, 6.3 blg w 5 dzień fermentacji  
Wytrawniej naboga...  
29 gru 2018, 00:22