

#47 Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **41.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.2 kg (5%)	63 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.59 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.2 kg (5%)	78 %	45
Ziarno	Castle Cafe Light	0.2 kg (5%)	75.5 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (5%)	20 %	650
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (5%)	70 %	1400
Dodatek	Milk Powder	0.25 kg (6.2%)	51 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	5.5 g	Danstar

Notatki

- Warzone 27.12.20, ekstrakt chyba ok. 16 blg

po tygodniu mierzony ekstrakt. Odfermentowało z 16 blg do 4,2 (1 blg z mleka w proszku), czyli okolice 75%. Jeśli pominąć mleko, to okolice 80%. Start w 15 stopniach, stopniowo podnoszone przez 4 dni i swobodne dojadanie w ok. 21 stopniach. W aromacie wyraźne mleko, czekolada, wanilia, kawa. Skojarzenia z Tiramisu. W smaku wyraźnie mleczno-kawowe, kwaskowatości raczej brak, goryczka trochę "chropowata", wyraźna, wytrawny finisz. Chmielenie chyba do poprawy, ale zobaczymy, jak przy rozlewie.
3 sty 2021, 17:33