

#62 Oatmeal Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **25.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.4 kg (65.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (13.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (5.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.2 kg (5.5%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Carafa III Special | 0.12 kg (3.3%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy | 0.12 kg (3.3%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.12 kg (3.3%) | 71 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 60 g | 40 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| FM13 | Ale | Płynne | 1 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------|-------|-----------|-------|
| Inne | whirflock | 5 g | Gotowanie | 5 min |
| Inne | pożywka | 1 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- REKORD WYDAJNOŚCI!
Warzenie 23 V 20
Start fermentacji (24 V) w temp 14* i przeniesione do podniesienia
2 kwi 2020, 16:13