

#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**
- Wystadź 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