

## Black Velvet Owsiany mleczny Stout #58

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **38.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.21 kg (59.3%)	79 %	6.5
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.5%)	78 %	30
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.6%)	--- %	190
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.6%)	--- %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (13.9%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.5 kg (9.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 16'	15 g	40 min	8.4 %
Gotowanie	Nugget 15'	20 g	30 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	3 g	Zacieranie	70 min

## Notatki

- Próba wykonania stoutu owsianego mlecznego z nutą mięty

16.12.2016

Chlorek wapnia 1 łyżeczka dodana do zacieru.

Słód czekoladowy i jęczmień palony wsypany w połowie wygrzewu.

Laktoza (4 miesiące po terminie) 15 min.

Napowietrzane przez kilkukrotne przelewanie.

Drożdże gęstwa III pokolenie po ABA, 5 łyżek stołowych tygodniowej gęstwy. Do fermentacji poszło 23-24 l 16,5 blg?

Start fermentacji po kilku godzinach w 17C

7.12.2016 + 18C

16 gru 2016, 23:27