

Chocolate Oatmeal Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **42.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (64%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.2 kg (4%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.5 kg (10%) | 74 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Goldings | 30 g | 60 min | 3.1 % |
| Gotowanie | Goldings | 30 g | 20 min | 3.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Słód Carafa, jęczmień palony i czekoladowy na koniec zacierania przed wygrzewem
Gotowanie 65 minut
30 gru 2023, 20:06