

Dudeales - Oatmeal Stout [#19]

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **35.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **47.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter [Fawcett]	2 kg (38.5%)	81 %	6
Ziarno	Żytni [Weyermann]	1 kg (19.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane [Lidl]	1 kg (19.2%)	56 %	3
Ziarno	Cara Crystal [Castle Malting]	0.5 kg (9.6%)	78 %	150
Ziarno	Pale Chocolate [Fawcett]	0.5 kg (9.6%)	71 %	600
Ziarno	Czekoladowy ciemny [Viking Malt]	0.2 kg (3.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles [ENG]	50 g	60 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda: Ca [118], Mg [6], SO4 [63], Na [15], Cl [17], HCO3 [274]	36000 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Kreda piwowarska	12 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- 18.03.2020 - [0] Zacieranie, filtracja, warzenie, chłodzenie, zadanie drożdży.

 19.03.2020 - [1] Start fermentacji burzliwej po 8-iu godzinach.

20.03.2020 - [2] Fermentacja burzliwa.

21.03.2020 - [3] Fermentacja burzliwa. Faza opadających krążków. 6°Blg.

22.03.2020 - [4] Fermentacja burzliwa.

23.03.2020 - [5] Fermentacja burzliwa.

24.03.2020 - [6] Fermentacja burzliwa.

25.03.2020 - [7] Fermentacja burzliwa. 5.5°Blg. Przelanie na fermentację cichą.

 26.03.2020 - [8] Fermentacja cicha.

27.03.2020 - [9] Fermentacja cicha. Dodanie środka klarującego.

28.03.2020 - [10] Fermentacja cicha.

29.03.2020 - [11] Fermentacja cicha.

- użyć środka klarującego na koniec warki
 - zmniejszyć i poprawić jakość goryczy
 - wyłączyć żyto z zasypu (opalizacja)
 - zmniejszyć odrobinę ilość słodów ciemnych i palonych
 - zmniejszyć ekstrakt o 1°Blg
 - zacierać bardziej na wytrawnie
- 20 mar 2020, 10:51