

Hestfaret's Oatmeal Stout Jura Seven Wood barrel

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **24**
- SRM **26.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	80 %	7
Ziarno	Munich Malt	1.5 kg (27.3%)	80 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (18.2%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (4.5%)	77 %	97
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki Jura Seven Wood	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
-----------------	------------------------	------	-------------------	--------