

IMPERIALNY OATMEAL

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **40**
- SRM **35.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (13.3%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.4%)	71 %	600
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (4.4%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	1 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	płatki dębowe - rum	15 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Pomysł na Imperialnego Stouta, do uwarzenia po świętach...
24 gru 2017, 14:51