

INKA Magnum- Oatmeal Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **21.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.2 kg (3.1%) | 60 % | 690 |
| po 85 min zacierania, na ostatnie 5min | | | | |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (12.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.1%) | 55 % | 985 |
| po 85 min zacierania, na ostatnie 5min | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 36 g | 60 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|--------|------------|-----|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 2190.48 ml | dom |
|--------------|-----|--------|------------|-----|

Notatki

- Mashout
 - Palony jęczmień: 0,15 kg, (możesz drobniej ześrutować i zalać wcześniej gorącą wodą) lub dodać na 5min zacierania
- Ostatnio w Dry Stoutcie użyłem 30g. Challangera
<http://blog.homebrewing.pl/kiedy-dodawac-ciemne-slody/>
20 lut 2019, 12:59