

J-Roc lite - White Oatmeal stout Rum WA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (93.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	30 g	15 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis T-58	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa - ziarna	70 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Kakao - ziarna prażone	100 g	Fermentacja cicha	9 dni

Dodatek smakowy	Płatki dębowe średnio palone macerowane w ciemnym rumie	30 g	Fermentacja cicha	9 dni
-----------------	--	------	-------------------	-------