

## J-Roc - White Oatmeal stout Rum WA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **5.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 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 **10 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 **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (81.1%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (18.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	50 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	100 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Kakao - ziarna prażone	100 g	Fermentacja cicha	9 dni

Dodatek smakowy	Płatki dębowe średnio palone macerowane w rumie	20 g	Fermentacja cicha	9 dni
-----------------	--	------	-------------------	-------