

Koko owsiany stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **29.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	laktoza	0.25 kg (4.5%)	85 %	---
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (57.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (16.2%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.6%)	70 %	690
Ziarno	Żytni	0.4 kg (7.2%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	30 g	55 min	4.8 %
Gotowanie	Willamette	20 g	55 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	lukrecja korzeń	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe prażone	600 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	american oak chips	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	laska wanilii	80 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- płatki żytnie błyskawiczne 0,4 kg
24 mar 2018, 10:20