

oatmeal

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **30.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.26 kg (72.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.45 kg (7.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.34 kg (5.8%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Briess - Victory Malt | 0.34 kg (5.8%) | 75 % | 55 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.227 kg (3.9%) | 72 % | 236 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.227 kg (3.9%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kent Goldings | 51 g | 60 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Notatki

- Dla orzechowych/ciasteczkowych nut w piwie można podprażyć płatki owsiane w piekarniku ustawionym na 149C do momentu zarumienienia się płatków.
Drożdże płynne: WLP002 English ale, Wyeast 1968 London ESB - 2 saszetki lub starter.
Fermentacja w 20C.
Nagazowanie 2-2.5.
9 sty 2024, 23:10