

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