

Oatmeal Milk stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **43.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (36.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (18.2%)	78 %	16
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.5 kg (9.1%)	60 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	60 %	2
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (5.5%)	70 %	1000
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.5%)	70 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.7%)	55 %	1050
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.7%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	75 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Odfermentowało z 15,5 do 6
Karmelowe od początku, palone przy 72.
'Bez modyfikacji pH'

~7 litrów warki:

28 XI dodano:

Kawa 100g (Kolumbia&Brazylia, Bellarom) ~

Zdezynfekowana w piekarniku ~20min

600 ml soku pomarańczowego

5 g Curacao

15g Skórki słodkiej pomarańczy - (Skórki gotowane z sokiem 5 min, oddzielone i wygotowany sok wlany do piwa)

19 paź 2024, 23:07