

OATMEAL STOLEN

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **31.2**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (39%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Oat Malt	2 kg (26%)	65 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (6.5%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Torrefied Wheat	0.5 kg (6.5%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.5 kg (6.5%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	8 g	Zacieranie	60 min

Notatki

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

- - nagazowanie na 2.0

UWAGI:

- jechać z Carafą III next time bo to taki bardziej ciemny brąz niż czern teraz XD

-

27 lis 2020, 11:10