

Oatmeal Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **35.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (50.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (14.5%)	82 %	14
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1.5 kg (21.7%)	60 %	3
Nie wymagają kleikowania				
Ziarno	Castle Malting - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.3%)	73 %	900
od początku				
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.3 kg (4.3%)	71 %	1200
od początku				
Ziarno	Castle Malting - Special B Malt	0.3 kg (4.3%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6 %

Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	2 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	1.25 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	11 g	Zacieranie	75 min
Wartość w ml wyliczona dla 5g				

Notatki

- Woda kranowa + chlorek. Pół chlorku dać do zacierania i pół do wystadzania
Nagazowanie 2.0 vol
Fermentacja 16-22 (od momentu rozpoczęcia fermentacji podnosić o 1 stopień
17 mar 2022, 15:45