

oatmeal stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **48.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (37.9%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (16.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (6.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (5.1%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.16 kg (4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis

Notatki

- Uzyskałem 13l brzezki 14 BLG,
nagazowane 2,1 vol
5 maj 2022, 12:00