

oatmeal stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **45.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	1.8 kg (50.3%)	83 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (19.6%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.4%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (5.6%)	71 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (4.2%)	70 %	200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.6%)	73 %	1200
Ziarno	Czekoladowy crisp	0.15 kg (4.2%)	60 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (2.2%)	55 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	75 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------

Notatki

- Wszystkie słody wrzucone od początku zacierania oprócz jęczmień palony(namoczony w zimniej wodzie na koniec przerwy 72 stopnie).
- 18 kwi 2025, 13:30