

oatmeal stout 12

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **27.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (78.4%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.1%)	75 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (6.2%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.1%)	1 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
04-s	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Jęczmień Palony na ostatnie 15min
17 lut 2017, 10:21