

Oatmeal Stout #20

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **44.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.6 kg (31.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.6 kg (31.1%)	79 %	16
Ziarno	Słód Owsiany (Castle Malting)	0.5 kg (9.7%)	78 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (4.9%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I Special	0.25 kg (4.9%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.9%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	East Kent Goldings	27 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	13.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Pierwsza warka która poszła do kanału :(. Po 2 dniach fermentacji potężny smród z fermentora. Dałem mu szansę itrzymałem tydzień i niestety kanał...
30 sty 2017, 09:48