

Oatmeal Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **39.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **-6.3 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.35 kg (74.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.25 kg (7.9%) | 80 % | 1 |
| Ziarno | Roasted Barley | 0.19 kg (6%) | 55 % | 799 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.19 kg (6%) | 73 % | 1199 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.19 kg (6%) | 71 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | East Kent Goldings | 30 g | 60 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 10 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Strike in with 9 L of water at 77 C.
13 sty 2018, 11:52