

Oatmeal Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **35.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (56.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.3%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.27 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Crystal II	0.2 kg (4.5%)	75 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.17 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	19 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Ciemne słody dodać na koniec zacierania
7 lis 2023, 17:57