

Oatmeal Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **40.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (74.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	1400
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.1%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Marynka	50 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 21.02
4 tygodnie fermentacji burzliwej, w tym 2 dni cold crash w 8°C. Odfermentowanie do 5°BLG.
23 butelki, lane "pod korek". Trochę wypite w trakcie butelkowania ;). Piwo na tym etapie bez wad. Bardziej w stronę czekolady, lekka kawa i delikatna paloność.
21 lut 2019, 19:52