

# Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **39.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.15 kg (55.1%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12.8%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (10.3%)	79 %	15
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (6.4%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5.1%)	74 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (7.7%)	65 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.6%)	55 %	1150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	1.5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Przed gotowaniem 16,5 L o balingu 13,2 BRiXa. Po godzinie gotowania 12 litrów nastawnej o gęstości 15,1 BLG i 15,3 BRiXa. Drożdże zadane o 20:30. Warzenie 17.11.2019 r. Odfermentowało do 5,5 PLATO, w 7 dniu (25.11.) od zadania drożdży. 28.11. --> złane piwo na f. cichą ok 5,5 BLG.

Butelkowanie: 08.12.2019 r. 55 gramów glukozy na 11 l piwa. Nagazowanie na poziomie 2.0. BLG ok 5. 23 butelki 20 x 0,5 + 3 x 0,33.

Wrażenia...więcej palonego jęczmienia i siodu czekoladowego. Wyczuwalna kawa i mleczna czekolada. Można dać więcej płatków i chmielu na goryczkę.  
17 lis 2019, 18:32