

OATMEAL STOUT

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **19**
- SRM **39.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (3.8%)	71 %	1000
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	syrop klonowy	0.25 kg (6.3%)	86 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OSLO kveik	Ale	Płynne	120 ml	---

Notatki

- - za duzo węgłanu wapna
 - - jakas błona w butelkach zakarzenie? czy węglan wapnia się wytrącił?
 - -mineralność w smaku
 - -przegazowało się w butelkach
 - -dość mocno palone
 - - estry z oslo dość mocno wyczuwalne
 - - piana z grubych pęcherzykow i szybko znika
 - - nieudane piwo
- 11 mar 2021, 09:00