

Oatmeal stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **36.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (77.7%)	62 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	73 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.8%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lomik	35 g	55 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Notatki

- Dokładnie była to prażona pszenica ze strzegomia (taka czarna dość intensywna)
Przed gotowaniem 22l -10Blg, po fermentacji zeszło do 4,5 blg. Fermentacja w temp. 16-17 stopni (22dni).
Zlane do butelek 2-2.5g/0,5l cukru. W smaku wydaje się w porządku, może znowu zbyt duża kwasowość???.
Słód zacierany w temp 68>65>67>70. Słody ciemne dodane 10 min przed końcem zacierania.
Czas : o 9.50 Start, koniec gotowania 14.30.
22 gru 2020, 19:28