

Oatmeal Stout (baza)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **31.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- m
19 paź 2021, 19:44