

Oatmeal_Stout_CarpeCraft_2017

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **35.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (29.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (29.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.7%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (11.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	ziarna kawy (opcjonalnie)	70 g	Fermentacja cicha	8 dni
------	------------------------------	------	-------------------	-------

Notatki

- Ziarna kawy opcjonalnie aby podbić aromat.
Prawie 15% płatków owsianych w zasypie, aby czuć było, że to oatmeal stout, czyli faktura piwa taka bardzo gładka, może nie oleista jak przy użyciu zryta, ale piwo bardzo gładkie, jak to mówią zaokrąglone.

Przerwy podczas zacierania pol na pol, aby trochę tej słodyczy zostało. Żeby piwo za bardzo wytrawne nie wyszło.

12 wrz 2017, 09:57