

Oatmeal Stout Hop Cat

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **32.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (40.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (40.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	27 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	11 g	10 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Tradition	47 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Notatki

- Może dodatek kawy lub śliwki ?
Czekoladowy i jęczmień dodane na końcowe 10 minut zacierania (tu poszły od razu)
5 sie 2018, 09:34