

Oatmeal Stout (w 2 odsłonach)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **37.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.8%)	80 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (6.9%)	74 %	788
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	30 g	2 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Pół warki -> maliny + jagody/borówka amerykańska
Pół warki -> chmielenie na zimno
9 mar 2020, 10:11