

Oatmeal Stout z kokosem

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **45.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (22.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.6%)	80 %	45
Ziarno	Carafa	0.5 kg (7.6%)	70 %	800
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.8%)	70 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.8%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (1.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kokos	1500 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- filtracja kokosa?
6 lut 2023, 16:35