

Owsianka na mleku

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **35.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (6.3%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.2%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (6.3%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	55 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- chyba zacierałem w zbyt wysokiej temp. bo piwo odfermentowało do 5.9 BLG
13 lut 2018, 12:25