

Partia angielska - Oatmeal Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **30.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (12.3%)	80 %	2
Ziarno	Roasted Barley	0.4 kg (7%)	55 %	591
Ziarno	orkiszowy czekoladowy	0.3 kg (5.3%)	50 %	600
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (1.8%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	35 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- fermentacja 18stopni
25 wrz 2023, 12:27