

## POS Oatmeal Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **27.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (42.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (25.5%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (17%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (6.4%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.1 kg (4.3%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Wyszło mętne, mało palone choć gładkie - spróbować innej receptury

28 cze 2018, 19:02