

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