

Stout Owsiany 13,0 Blg

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **33.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (71.1%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa Special typ I	0.2 kg (4.4%)	65 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	15 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	15 g	25 min	4.8 %
Gotowanie	Tradition	10 g	60 min	7.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Przepis Browamator

Zacieranie:

Do 15l wody wsypać słody Pale ale, płatki owsiane i Caraaroma, trzymać w temp 67-68 stopni do negatywnej próby skrobiowej (60 min)
Potem dodać Carafa oraz paloy jęczmień i podgrzać do 76 stopni, filtrować.
Wysładzać do 22 litrów brzezki.

Chmielenie:

Gotować 60 minut.

15 g English Gold dodać w 5 minucie gotowania

10 g English Gold dodać na 20 minut przed końcem gotowania.

Fermentacja:

Burzliwa w temp 18-20 stopni przez 7 dni, cicha 18-20 stopni przez 14 dni.

Butelkować z dodatkiem 130g glukozy.

Po zabutelkowaniu 19-21 st przez 2 tygodnie.

Leżakować 1-2 tyg. poniżej 15 stopni.

19 lip 2018, 09:12