

Sweet Oatmeal Stout (TB)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **29**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (67.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.4%)	75 %	59
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (5.9%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.625 kg (9.2%)	90 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	31 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	30 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe french medium	50 g	Fermentacja cicha	9 dni
Zalane wódką na 2h przed dolaniem całości po przelaniu na cichą				
Klarowanie	Żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Kawa z kawiarki 250ml, espresso	250 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Użyto płatków french medium, choć docelowo lepiej by było american low roast żeby dodać więcej tanin.

10 sty 2019, 18:21