

Owsianka dla blondyny

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **27.2**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **41.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **6 %/h**
- Boil size **46.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **34.3 liter(s)**
- Total mash volume **44.7 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **70 min**
- Temp **74 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **34.3 liter(s)** of strike water to **75.3C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **74C**
- Sparge using **22.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **46.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (52.9%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.6%)	79 %	22
Grain	Płatki owsiane	0.8 kg (7.7%)	85 %	3
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (9.6%)	68 %	400
Grain	Czekoladowy	0.6 kg (5.8%)	60 %	788
Grain	Ciasteczkowy	0.5 kg (4.8%)	72 %	49
Grain	Słód pszeniczny	1 kg (9.6%)	82 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	50 g	60 min	14 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	23 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	500 g	Boil	15 min
Flavor	Cocoa Nibs	200 g	Secondary	14 day(s)

Notes

- Aktualizacja (4/11/2021):
Zmniejszenie ilości płatków owsianych (z 1,2 kg na 0,8, a pale ale z 5 na 5,5 kg) aby zmniejszyć mętność
Dodanie łuski ryżowej, dla poprawy filtracji:
> dawkowanie: 50-100g/20L warki
> namoczyć w ciepłej wodzie (~30 min)
> dodać tuż przed rozpoczęciem wyśładzania

Słody ciemne dodać po ujemnym wyniku próby jodowej (ok. 60')

Chmieleń na samym początku gotowania

(Laktozę dodać po 45' gotowania

Ziarna kakaowca pokruszyć, zdezynfekować spirytusem i wrzucić do fermentora w muślinowym woreczku)

OPCJONALNE

Oct 12, 2020, 2:07 PM