

## Dudeales - Oatmeal Stout [#19]

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **35.9**
- Style **Oatmeal Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **17.5 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **19.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **23.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **79 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.4 liter(s)**
- Total mash volume **27.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **45 C**, Time **30 min**
- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22.4 liter(s)** of strike water to **47.9C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **45C**
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **6.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Maris Otter [Fawcett]	2 kg (38.5%)	81 %	6
Grain	Żytni [Weyermann]	1 kg (19.2%)	85 %	8
Grain	Płatki owsiane [Lidl]	1 kg (19.2%)	56 %	3
Grain	Cara Crystal [Castle Malting]	0.5 kg (9.6%)	78 %	150
Grain	Pale Chocolate [Fawcett]	0.5 kg (9.6%)	71 %	600
Grain	Czekoladowy ciemny [Viking Malt]	0.2 kg (3.8%)	68 %	1200

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Fuggles [ENG]	50 g	60 min	4.7 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	200 ml	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Woda: Ca [118], Mg [6], SO4 [63], Na [15], Cl [17], HCO3 [274]	36000 g	Mash	0 min
Water Agent	Kreda piwowarska	12 g	Mash	90 min
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	90 min

## Notes

- 18.03.2020 - [0] Zacieranie, filtracja, warzenie, chłodzenie, zadanie drożdży.

-----  
 19.03.2020 - [1] Start fermentacji burzliwej po 8-iu godzinach.

20.03.2020 - [2] Fermentacja burzliwa.

21.03.2020 - [3] Fermentacja burzliwa. Faza opadających krążków. 6°Blg.

22.03.2020 - [4] Fermentacja burzliwa.

23.03.2020 - [5] Fermentacja burzliwa.

24.03.2020 - [6] Fermentacja burzliwa.

25.03.2020 - [7] Fermentacja burzliwa. 5.5°Blg. Przelanie na fermentację cichą.

-----  
 26.03.2020 - [8] Fermentacja cicha.

27.03.2020 - [9] Fermentacja cicha. Dodanie środka klarującego.

28.03.2020 - [10] Fermentacja cicha.

29.03.2020 - [11] Fermentacja cicha.

- użyć środka klarującego na koniec warki
- zmniejszyć i poprawić jakość gorzycy
- wyłączyć żyto z zasypu (opalizacja)
- zmniejszyć odrobinę ilość słodów ciemnych i palonych
- zmniejszyć ekstrakt o 1°Blg
- zacierać bardziej na wytrawnie

Mar 20, 2020, 10:51 AM