

Oatmeal Stout

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **39.8**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **16.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **13.7 liter(s)**
- Total mash volume **17.6 liter(s)**

Steps

- Temp **69 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **13.7 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **6.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	2.15 kg (55.1%)	80 %	7
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (12.8%)	80 %	2
Grain	Monachijski	0.4 kg (10.3%)	79 %	15
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (6.4%)	73 %	120
Grain	Caraaroma	0.2 kg (5.1%)	74 %	400
Grain	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (7.7%)	65 %	1000
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg (2.6%)	55 %	1150

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirflock	1.5 g	Boil	15 min

Notes

- Przed gotowaniem 16,5 L o balingu 13,2 BRiXa. Po godzinie gotowania 12 litrów nastawnej o gęstości 15,1 BLG i 15,3 BRiXa. Drożdże zadane o 20:30. Warzenie 17.11.2019 r. Odfermentowało do 5,5 PLATO, w 7 dniu (25.11.) od zadania drożdży. 28.11. --> złane piwo na f. cichą ok 5,5 BLG.

Butelkowanie: 08.12.2019 r. 55 gramów glukozy na 11 l piwa. Nagazowanie na poziomie 2.0. BLG ok 5. 23 butelki 20 x 0,5 + 3 x 0,33.

Wrażenia...więcej palonego jęczmienia i siodu czekoladowego. Wyczuwalna kawa i mleczna czekolada. Można dać więcej płatków i chmielu na goryczkę.
Nov 17, 2019, 6:32 PM