

PATRICK'S Oatmeal Stout

Method: **All Grain**
Style: **Oatmeal Stout**
Boil Time: **60 min**
Batch Size: **20 liters** (*fermentor volume*)
Pre Boil Size: **26.75 liters**
Post Boil Size: **20.76 liters**
Pre Boil Gravity: **1.044** (*recipe based estimate*)
Efficiency: **75%** (*brew house*)
Source: **brewshop.hr**
Original Gravity:
1.057
Final Gravity:
1.016
ABV (standard):
5.35%
IBU (tinseth):
32.84
SRM (daniels):
25.21



Fermentables

Amount	Fermentable	Cost	PPG	°L	Bill %
3.60 kg	<u>Simpsons - Finest Pale Ale Maris Otter</u>		37	2.6	70.6%
0.50 kg	<u>Weyermann - Caramunich Type 3</u>		34	57	9.8%
0.50 kg	<u>Flaked Oats</u>		33	2.2	9.8%
0.25 kg	<u>Ireks - Chocolate</u>		29	350	4.9%
0.25 kg	<u>Weyermann - Roasted Barley</u>		33	300	4.9%
5.10 kg	Total				

Hops

Amount	Variety	Cost	Type	AA	Use	Time	IBU	Bill %
50 g	<u>Styrian Goldings</u>		Pellet	5.6	Boil	40 min	32.84	100%
			100 g					

Hops Summary

Amount	Variety	Cost	IBU	Bill %
50 g	<u>Styrian Goldings (Pellet)</u>		32.84	100%
	100 g			

Yeast

Fermentis - Safale - English Ale Yeast S-04

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za vrhunski stout. Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 67-68C. Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 73C. Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 25-27l sladovine) staviti kuhati 90min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi. Nakon 50 min kuhanja sladovine dodati hmelj (na receptu piše na 40min – hmeljenje na 40 min, znači 40 min prije kraja kuhanja sladovine).

Nakon proteka kuhanja od 90min ugасiti izvor topline i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 18C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 18C sljedećih 10tak dana. Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom deksrozom. Preporuka 5g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 15ak dana.

Za pravi užitek pijenja ovog Oatmeal stouta, ostaviti ga da stoji u bocama 30ak dana. Prije konzumacije ohladiti na 8-10C.

Uživaj u svojem oatmeal stoutu!

Tvoj BREWSHOP.HR

