

Oatmeal stout - 4.1%

Oatmeal Stout

Auteur: Art Break

Type: Tout grain

IBU : 34 (Tinseth)
 IBU/DI : 0.7
 Couleur : 67 EBC
 Carbonatation : 2.4 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.035
 Densité post-ébulliti.: 1.048
 Densité initiale : 1.048
 Densité finale : 1.017

Fermentescibles (5.4 kg)

2 kg - Pilsner Malt 3.3 EBC (37%)
 1 kg - Malte Vienna 8 EBC (18.5%)
 1 kg - Oats, Flaked 2.8 EBC (18.5%)
 500 g - Dark Munich Malt 35 EBC (9.3%)
 400 g - Chocolate 670 EBC (7.4%)
 210 g - Caramunich II 120 EBC (3.9%)
 150 g - Black 1340 EBC (2.8%)
 80 g - Caramunich III 150 EBC (1.5%)
 60 g - Carafa Special I 630 EBC (1.1%)

Houblons (25 g)

Premier moût 60 - 25 g - Hallertau Blanc - 11...

Divers

Empâtage - 1.08 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Empâtage - 1.75 g - Canning Salt (NaCl)
 Empâtage - 2.83 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Empâtage - 1.16 g - Gypsum (CaSO4)
 Empâtage - 4 ml - Phosphoric Acid 75%
 Rinçage - 0.22 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Rinçage - 0.35 g - Canning Salt (NaCl)
 Rinçage - 0.57 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Rinçage - 0.23 g - Gypsum (CaSO4)
 Rinçage - 0.91 ml - Phosphoric Acid 75%

Levure

1 paquet - Fermentis SafAle English Ale S-04

Système 3 cuves

Volume du brassin : 25 L
 Volume à l'ébulli.: 35.08 L
 Volume post-ébull.: 27.08 L

Eau d'empâtage : 35 L
 Eau de rinçage : 7.08 L
 Température de l'.: 75 °C
 Temps d'ébullition: 60 min
 Volume d'eau total: 42.08 L



67 EBC

Efficacité de la brasserie: 73.2%
 Efficacité de l'empâtage: 72.8%

Profil d'empâtage

High fermentability plus mash out
 67 °C - 50 min - Température
 72 °C - 10 min - Température
 75 °C - 10 min - Mash Out

Profil de fermentation

Ale
 19 °C - 12 jours - Primaire
 22 °C - 4 jours - Primaire
 4 °C - 7 jours - Cold crash

Profil d'eau

Rennes (Style - Oatmeal Stout)
 Ca 62 Mg 15 Na 49 Cl 100 SO 83

Sulfate/chlorure ratio: 0.8
 Ph de la maische: 5.23
 pH eau de rinçage: 5.7

Mesures

Ph de la maische:

Volume d'ébullition:

Densité pre-ébullition:

Densité post-ébullition:

Volume post-ébullition (cuve):

Densité initiale:

Remplissage supplémentaire du fermenteur:

Volume du fermenteur:

Densité finale:

Volume de conditionnement: