

OFICINA DA CERVEJA - STOUT - 5%

Oatmeal Stout

Autor: Oficina da Cerveja

Tipo: All Grain

IBU : 28 (Tinseth)
BU/GU : 0.52
Cor : 75 EBC
Carbonatação : 2.4 CO2-vol

Densidade Pré-Fervura : 1.049 / 12.2 °P
Densidade Original : 1.054 / 13.3 °P
Densidade Final : 1.016 / 4.1 °P

Fermentáveis (5.3 kg)

4 kg - BEST Pale Ale 6 EBC (75.5%)
500 g - BEST Caramel Hell 30 EBC (9.4%)
300 g - Oats, Flaked 2 EBC (5.7%)
250 g - BEST Black Malt 1150 EBC (4.7%)
250 g - Roasted Barley 1000 EBC (4.7%)

Lúpulos (20 g)

60 min - 20 g - Target - 12% (28 IBU)

Levedura

1 emb - Mangrove Jack's Empire Ale Yeast M15

Speidel Braumeister 20L

Volume do Lote : 21 L
Volume da Fervura : 25.42 L
Volume Pós-Fervura: 22.92 L

Água da Brassagem : 23 L
Água de Sparge : 5.64 L
Tempo de Fervura : 60 min
Água Total : 28.64 L

Eficiência do Equipamento: 74%
Eficiência da Brassagem: 77.5%

Perfil de Brassagem

Medium fermentability
68 °C - 60 min - Mash
76 °C - 5 min - Mash Out

Perfil de Fermentação

Ale
20 °C - 14 dias - Primária

Medições

pH da Brassagem:

Volume da Fervura:

Densidade Pré-Fervura:

Volume Panela Pós-Fervura:

Densidade Original:

Água Adicionada no Fermentador:

Volume Fermentador:

Densidade Final:

Volume de Engarrafamento:



75 EBC