

B128 OATMEAL STOUT 5.5

Oatmeal Stout (16 B)

Type: Tout Grain
Volume: 20.00 l
Volume à l'ébullition: 22.33 l
Durée d'ébullition: 60 min
Volume en fin d'ébullition: 20.83 l
Volume à l'embouteillage: 15.10 l
Fermentation: Fermentation haute

Date: 30/08/22
Brasseur: Mériadeg
Assistant Brasseur:
Équipement: Marmite inox
Efficacité: 73.00 %
Efficacité au brassage estimée: 73.0 %
Note /50: 30.0



Notes de dégustation:

Préparation du Brassage

- Nettoyer et préparer le matériel
- Volume d'eau total nécessaire: 27.90 l

Concassage ou trempé des grains

Ingrédients Brassage

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
2.22 kg	Malt Chnouff Pale Ale Bio (6.0 EBC)	Grain	1	40.0 %
0.83 kg	Flocons d'Avoine Bio (2.0 EBC)	Grain	2	15.0 %
0.83 kg	Malt Chnouff Munich (17.5 EBC)	Grain	3	15.0 %
0.42 kg	Chateau Melano (80.0 EBC)	Grain	4	7.5 %
0.42 kg	Chateau Special B (300.0 EBC)	Grain	5	7.5 %
0.42 kg	Malt Chnouff de Blé Bio (3.0 EBC)	Grain	6	7.5 %
0.28 kg	Carafa Special I (Weyermann) (900.0 EBC)	Grain	7	5.0 %
0.14 kg	Carafa Special III (Weyermann) (1500.0 EBC)	Grain	8	2.5 %

Paliers de brassage

Nom du palier	Description	Palier T°	Durée du palier
Palier des maltoses	Ajouter 16.67 l d'eau et monter à 69.0 C en 1 min	69.0 C	60 mn
Palier d'inhibition	Monter à 78.0 C en 9 min	78.0 C	10 mn

- Rincer par lots en 2 fois (Soutirer toute la cuve matière, 11.23l) de 78.0 C d'eau
-

Houblons First Wort

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
45.00 g	Goldings19 [5.10 %] - 1er jus (First Wort) 60.0...	Houblons	9	31.0 IBUs

- Ajouter éventuellement de l'eau pour atteindre le volume à l'ébullition de 22.33 l (Vol. mesuré: _____)
- La densité estimée avant ébullition doit être de 1.055 SG (Densité avt ébu mesurée: _____)
- Volume estimé après ébullition : 20.83 l et densité initiale: 1.061 SG

Refroidissement et transfert du moût

- Refroidir à température de fermentation
- Transférer le moût dans le fermenteur
- Ajouter si nécessaire de l'eau bouillie pour atteindre le volume de 20.00 l

Ensemencement des levures, mesure de densité et volume

Ingrédients Fermentation

Quantité	Nom	Type	N°	% du Total
1.0 pkg	.London (Danstar #-) [23.66 ml]	Levures	10	-

- Densité initiale mesurée : _____ (Objectif: 1.061 SG)
- Volume mesuré : _____ (Objectif: 20.00 l)