

LEM | Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **46.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (3.5%)	68 %	1300
12 zł/kg				
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.4%)	80 %	5
6 zł/kg				
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.5 kg (35.5%)	72 %	16
10 zł/kg				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (5.7%)	68 %	1202
7 zł/kg				
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.7%)	55 %	985
7 zł/kg				
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.1%)	76.1 %	0
14 zł/kg				
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
6 zł/kg				
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.1%)	70 %	4
6 zł/kg				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
5 zł/ 50g				
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
5 zł/ 50g				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Syrop kakaowy	250 g	Fermentacja cicha	10 dni