

Oatmeal milk stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **42.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	1.7 kg (36.2%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (21.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (10.6%)	1 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.4%)	1 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (14.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis