

Rye Oatmeal Coffee Milk Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **36**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.6%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (3.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.6%)	70 %	1150
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (7.6%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (7.6%)	63 %	10
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.1 kg (1.5%)	74 %	296
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	60 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	5 dni