

sweet milk oatmeal stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **35.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.9%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (14.5%)	68 %	601
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (14.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	#83