

#47 Oatmeal Milk Stout

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **41.4**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **13.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.4 liter(s)**
- Total mash volume **15.2 liter(s)**

Steps

- Temp **69 C**, Time **55 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **11.4 liter(s)** of strike water to **77.1C**
- Add grains
- Keep mash **55 min** at **69C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **6.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.2 kg (54.5%)	81 %	4
Grain	Rye Malt	0.2 kg (5%)	63 %	10
Grain	Płatki owsiane	0.59 kg (14.6%)	85 %	3
Grain	Castle Cara Ruby	0.2 kg (5%)	78 %	45
Grain	Castle Cafe Light	0.2 kg (5%)	75.5 %	250
Grain	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (5%)	20 %	650
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (5%)	70 %	1400
Adjunct	Milk Powder	0.25 kg (6.2%)	51 %	1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	16 g	60 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Nottingham	Ale	Dry	5.5 g	Danstar

Notes

- Warzone 27.12.20, ekstrakt chyba ok. 16 blg

po tygodniu mierzony ekstrakt. Odfermentowało z 16 blg do 4,2 (1 blg z mleka w proszku), czyli okolice 75%. Jeśli pominąć mleko, to okolice 80%. Start w 15 stopniach, stopniowo podnoszone przez 4 dni i swobodne dojadanie w ok. 21 stopniach. W aromacie wyraźne mleko, czekolada, wanilia, kawa. Skojarzenia z Tiramisu. W smaku wyraźnie mleczno-kawowe, kwaskowatości raczej brak, goryczka trochę "chropowata", wyraźna, wytrawny finisz. Chmielenie chyba do poprawy, ale zobaczymy, jak przy rozlewie.
Jan 3, 2021, 5:33 PM