

## Black Velvet Owsiany mleczny Stout #58

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **38.9**
- Style **Oatmeal Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.1 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **67.5 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **14.7 liter(s)** of strike water to **75.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67.5C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.1 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.21 kg (59.3%)	79 %	6.5
Grain	Carabelge	0.3 kg (5.5%)	78 %	30
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.6%)	--- %	190
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.6%)	--- %	1000
Grain	Jęczmień palony	0.15 kg (2.8%)	55 %	985
Grain	Płatki owsiane	0.75 kg (13.9%)	85 %	3
Sugar	Laktoza	0.5 kg (9.2%)	--- %	---

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka 16'	15 g	40 min	8.4 %
Boil	Nugget 15'	20 g	30 min	15 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

### Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Calcium Chloride	3 g	Mash	70 min

## Notes

- Próba wykonania stoutu owsianego mlecznego z nutą mięty

16.12.2016

Chlorek wapnia 1 łyżeczka dodana do zacieru.

Słód czekoladowy i jęczmień palony wsypany w połowie wygrzewu.

Laktoza (4 miesiące po terminie) 15 min.

Napowietrzono przez kilkukrotne przelewanie.

Drożdże gęstwa III pokolenie po ABA, 5 łyżek stołowych tygodniowej gęstwy. Do fermentacji poszło 23-24 l 16,5 blg?

Start fermentacji po kilku godzinach w 17C

7.12.2016 + 18C

*Dec 16, 2016, 11:27 PM*