

# mlecz

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **5**
- SRM **40.9**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.5 liter(s)**
- Total mash volume **27.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **70 C**, Time **90 min**

## Mash step by step

- Heat up **20.5 liter(s)** of strike water to **78.4C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **70C**
- Sparge using **18.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (63.7%)	79 %	6
Adjunct	Briess - Oat Flakes	1 kg (12.7%)	80 %	5
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.75 kg (9.6%)	68 %	1200
Grain	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6.4%)	68 %	400
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (7.6%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	sybilla	30 g	15 min	4.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Notes

- 1kg owsa ześrutowanego ma taką samą wydajność jak 400 g płatków błyskawicznych a łupiny owsiane ułatwiają filtrację (info od sprzedawcy siodu)  
*Jan 22, 2020, 9:08 PM*
- piwo wyszło kwaśne, tak bardzo że nie da się

pójdzie na perkusję jak skończy się kwarantanna  
*May 3, 2020, 2:32 PM*