

Oatmeal Milk Stout

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **30**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **20.3 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **15.8 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **14.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (71.1%)	85 %	7
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Grain	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400
Grain	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.4%)	70 %	690
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Kent Goldings	15 g	60 min	5.5 %
chmielenie 65 minut				
Boil	Kent Goldings	15 g	20 min	5.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	laktoza	750 g	Boil	5 min

Notes

- Do 16 litrów wody wsypać wszystkie słody (z wyjątkiem Carafa i jęczmienia palonego) i trzymać w 67-68C aż do negatywnej próby jodowej. (ok. 60min).
Następnie dodać palony jęczmień i słód Carafa, podgrzać zacier do 76C i filtrować. (czas ułożenia złoża filtracyjnego 30min)
Wysładzać tak, by zebrać 23 litry brzezki.
Feb 27, 2024, 11:11 PM