

## #000 Oatmeal Mint Milk stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **36.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.6%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (10.2%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (8.5%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (3.4%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Mięta	20 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	karob	50 g	Gotowanie	15 min