

#2 Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **36.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **31.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Thomas Fawcett Halcyon | 7 kg (65.1%) | 80.5 % | 5 |
| Ziarno | Caraaroma | 1 kg (9.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 1 kg (9.3%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (2.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (4.7%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (9.3%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 80 g | 70 min | 5.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g | Safale |