

#24 Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **32.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (48.5%)	80 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	1.24 kg (20%)	60 %	2
Ziarno	Weyermann - CaraBohemian	0.35 kg (5.7%)	73 %	190
Ziarno	Caramunich® typ I	0.23 kg (3.7%)	73 %	80
Ziarno	Smooth Chocolate	0.56 kg (9%)	1 %	494
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.31 kg (5%)	1 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	23 g	60 min	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	140 ml	Lallemand