

## #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**
- Wyszadzaj 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    |