

#53 Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **26.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (6.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Chocolate crisp	0.2 kg (3.2%)	60 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs