

Chocolate Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **26.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (6.8%)	61 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (16.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.2%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (4.2%)	20 %	493
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.2%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.2%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Prażone ziarna kakaowca	150 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Rozdzielone na 2 warki. 12l. solo i 12l. z 150g uprażonych ziaren kakaowca na 7 ostatnich dni.
Zacieranie 65°C
Fermentacja 16-18°C
19 gru 2019, 22:05