

Double Oatmilk Whisky Stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **43.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (73.9%)	81 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (4.3%)	70 %	837
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (10.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips	25 g	Fermentacja cicha	14 dni