

Milk-Chocolate Oatmeal Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **32.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.2 kg (10.9%)	61 %	5
Ziarno	Czekoladowy Pszeniczny Wayermann	1 kg (9.1%)	65 %	900
Ziarno	Caraaroma Wayermann	0.6 kg (5.5%)	78 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (9.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	30 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	35 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Odtłuszczone kakao	230 g	Fermentacja cicha	14 dni