

# Milk-Chocolate Oatmeal Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **31.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 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 **25.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10.8%)	61 %	5
Ziarno	Czekoladowy Pszeniczny Wayermann	0.5 kg (5.4%)	65 %	900
Ziarno	Słód żytni czekoladowy Wayermann	0.5 kg (5.4%)	65 %	500
Ziarno	Caraaroma Wayermann	0.5 kg (5.4%)	78 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (8.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Odtłuszczone kakao	200 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Planowane piwo #3  
16 lip 2020, 19:27