

Milkshake Imperial Oatmeal Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **12**
- SRM **42.9**
- 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 **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (40.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25.3%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.5%)	70 %	664
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	1 kg (12.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	15 g	55 min	8.8 %
Gotowanie	Pioneer	15 g	5 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Gotowanie	40 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w bourbonie	20 g	Fermentacja cicha	7 dni