

# Milkshake Oatmeal Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **30.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (5.8%)	80 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.8%)	80 %	1024
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (19.2%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	62 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.6%)	67 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	4.3 %
Gotowanie	Aurora	10 g	65 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Warka podzielona po cichej na pół. Jedna bez dodatku, druga z dodatkiem 1kg wiśni mrożonych.  
*30 gru 2017, 07:59*