

Oatmeal Cacao Oak Chips Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **32.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **95 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **95C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (70.4%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7%)	71 %	600
Ziarno	Extra black	0.1 kg (1.4%)	65 %	1400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.4%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (5.6%)	76.1 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	35 g	60 min	15.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Łuski kakowca	50 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Chipsy Dębowe Vanilla	50 g	Fermentacja cicha	6 dni