

Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **36.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (46.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Carafa	0.3 kg (5.6%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5.6%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (22.4%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale