

# Oatmeal milk Stout 17

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **33.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (64.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (18.4%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.56 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.56 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.37 kg (3.4%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.37 kg (3.4%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	65 g	55 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	21.28 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	50 min
Klarowanie	mech	8 g	Gotowanie	55 min