

# Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **45.8**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (56.6%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.9%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.9%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.8%)	76 %	150
Ziarno	Château owsiany	0.2 kg (3.8%)	70 %	2.3
Ziarno	Carafa Special II	0.6 kg (11.3%)	55 %	1100
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Vanilla	20 g	Fermentacja cicha	10 dni

### **Notatki**

- Owsiany mleczny stout z dodatkiem płatków dębowych. Ciemne, mocno czekoladowe i słodkie w odbiorze piwo z nutą beczki i wanilii pochodzących z dodatku płatków dębowych amerykańskiego dębu.

W planach warzenia: kwiecień 2017  
23 mar 2017, 14:47