

## Oatmeal milk stout 2022\_04

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **37**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale         | 4 kg (61.5%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 1 kg (15.4%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Carafa II                 | 0.5 kg (7.7%) | 70 %       | 812  |
| Ziarno | Jęczmień palony 1100-1200 | 0.5 kg (7.7%) | 55 %       | 1100 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)      | 0.5 kg (7.7%) | 76.1 %     | 0    |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 35 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

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