

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