

# Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **30**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (71.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	60 min	5.5 %
chmienie 65 minut				
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	20 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	750 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Do 16 litrów wody wsypać wszystkie słody (z wyjątkiem Carafa i jęczmienia palonego) i trzymać w 67-68C aż do negatywnej próby jodowej. (ok. 60min).  
Następnie dodać palony jęczmień i sól Carafa, podgrzać zacier do 76C i filtrować. (czas ułożenia złoża filtracyjnego 30min)  
Wysładzać tak, by zebrać 23 litry brzeczki.  
*27 lut 2024, 23:11*