

Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **45.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (17.2%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.9%)	68 %	900
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.2%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0 kg	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis