

# Oatmeal milk stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **42.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Strzegom Bursztynowy       | 1.7 kg (36.2%) | 70 %       | 49  |
| Ziarno          | Strzegom Pilzneński        | 1 kg (21.3%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (10.6%) | 1 %        | 400 |
| Ziarno          | Jęczmień palony            | 0.3 kg (6.4%)  | 1 %        | 985 |
| Ziarno          | Płatki owsiane             | 0.7 kg (14.9%) | 85 %       | 3   |
| Cukier          | Milk Sugar (Lactose)       | 0.5 kg (10.6%) | 76.1 %     | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |