

# Oatmeal Milk Stout exp. no 1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **44.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	2.8 kg (62.9%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (18%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (6.7%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.6%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.5%)	70 %	1150
Na koniec zacierania				
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.1 kg (2.2%)	70 %	1100
Na koniec zacierania				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	45 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	15 min