

# Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.5%)	73 %	887
Dodatek	Oats, Flaked	0.5 kg (8.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	milk sugar	500 g	Gotowanie	60 min