

# Oatmeal Milkstout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **42.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (8.3%)	73 %	1001
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.3%)	1 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	25 g	60 min	12.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12.5 g	---

## Notatki

- Bez laktozy  
12° 5%  
16 lis 2024, 21:08