

# Owsiany Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **37.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (6.7%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (53.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.4%)	68 %	600
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (4%)	61 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt colorado	1 kg (13.4%)	80 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	30 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	5 min	7.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
yeast bay	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's