

Peanut Butter Milk Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **29.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (21.1%)	60 %	3
Ziarno	Castle Pale Ale	2.25 kg (47.4%)	80 %	8
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (10.5%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (5.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann	0.1 kg (2.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	70 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min