

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 % |

Drożdże

| 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 |