

## Płatki z Mlekiem

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **22.2**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (59.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (9.9%)	68 %	400
Ziarno	płatki owsiane	0.96 kg (19%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	8.7 %
Gotowanie	Marynka	25 g	5 min	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	210 ml	---