

# Rye Oatmeal Coffee Milk Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **36.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (36.6%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (12.2%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.9 kg (11%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (7.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (6.1%)	63 %	10
Ziarno	Colorado Honig Malt	0.5 kg (6.1%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (3.7%)	70 %	200
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.7%)	55 %	1150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (3.7%)	55 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale
-------	-----	--------	--------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Kawa	200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Czynnik do wody	NaCl	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	15 g	Zacieranie	60 min