

# Rye Oatmeal Coffee Milk Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **36**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 4 kg (61.1%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150    | 0.3 kg (4.6%)  | 75 %       | 150  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)   | 0.25 kg (3.8%) | 76.1 %     | 0    |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II  | 0.3 kg (4.6%)  | 70 %       | 1150 |
| Ziarno | Oats, Malted           | 0.5 kg (7.6%)  | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Rye Malt               | 0.5 kg (7.6%)  | 63 %       | 10   |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 0.1 kg (1.5%)  | 74 %       | 296  |
| Ziarno | Carahell               | 0.2 kg (3.1%)  | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Oats, Flaked           | 0.4 kg (6.1%)  | 80 %       | 2    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 25 g  | 60 min | 14.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale       |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|-------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Kawa  | 100 g | Fermentacja cicha | 5 dni |