

Imperial Oatmeal Milk Stout + cacao ribs+coconut+coffee+whisky oaks

- Gravity **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **24**
- SRM **72.3**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.9 liter(s)**
- Total mash volume **30.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	6 kg (68.6%)	81 %	4
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (11.4%)	73 %	1001
Grain	Strzegom Czekoladowy 400	1 kg (11.4%)	68 %	400
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	30 g	60 min	9.9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Ziarna kakaowca	500 g	Secondary	6 day(s)
Flavor	wiórki kokosowe	600 g	Secondary	3 day(s)
Flavor	ziarna kawy	200 g	Secondary	6 day(s)
Flavor	Laktoza	1000 g	Boil	15 min

Notes

1. Laktoza 15 min przed końcem gotowania
 2. jęczmień palony dodać po przeprowadzeniu negatywnej próby jodowej
 3. wiórki kokosowe prażone na patelni, odsączone ręcznikiem papierowym papierowym na 48/72 h przed rozlewem
- May 17, 2020, 1:18 AM