

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

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **24**
- SRM **72.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (68.6%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (11.4%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	1 kg (11.4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	500 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	600 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	ziarna kawy	200 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- 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 na 48/72 h przed rozlewem
- 17 maj 2020, 01:18