

#11 Czekoladowo - kokosowy Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **48.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.6 kg (49%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.5 kg (20.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 0.6 kg (8.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelek | 0.52 kg (7.1%) | 74 % | 170 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.1%) | 1 % | 1150 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.52 kg (7.1%) | 1 % | 1000 |
| Ziarno | Smooth Chocolate | 0.3 kg (4.1%) | 1 % | 494 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 35 g | 60 min | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Ziarno kakaowca | 200 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Płatki kokosowe | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 4 min |