

## #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