

## #26 Chocolate Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **43.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (10%)	71 %	600
Ziarno	Carawheat (GR)	0.5 kg (12.5%)	68 %	79
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakao deco moreno	150 g	Gotowanie	10 min