

# Chocolate oatmeal milk mint stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **35.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 6.4 kg (58.2%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (9.1%)    | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Czekoladowy                 | 0.6 kg (5.5%)  | 60 %       | 788  |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate    | 0.25 kg (2.3%) | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Carafa III                  | 0.1 kg (0.9%)  | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (3.6%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.2 kg (1.8%)  | 55 %       | 985  |
| Cukier | laktoza                     | 1.04 kg (9.5%) | --- %      | ---  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 1 kg (9.1%)    | 85 %       | 3    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 30 g  | 60 min | 8.2 %      |
| Gotowanie | Magnum    | 10 g  | 30 min | 13.5 %     |

## Drożdze

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mauribrew Ale | Ale | Suche | 25 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | cocoa nibs | 100 g | Gotowanie | 10 min |