

# 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 -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 1 kg (11.4%)   | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Strzegom<br>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 papierowym na 48/72 h przed rozlewem
- 17 maj 2020, 01:18