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 brzeczki **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 - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg *(11.4%)*	73 %	1001
Ziarno	Strzegom 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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.