

# Oatmeal Chocolate Milk Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **36.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (86.1%)	80 %	35
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (7.6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Odtłuszczone Kakao	150 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki Owsiane Błyskawiczne	1000 g	Gotowanie	60 min