

# Imperial Oatmeal Milk Stout + cacao ribs+coconut+coffee+whisky oaks

- Gravity **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **24**
- SRM **72.3**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.9 liter(s)**
- Total mash volume **30.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	6 kg (68.6%)	81 %	4
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (11.4%)	73 %	1001
Grain	Strzegom Czekoladowy 400	1 kg (11.4%)	68 %	400
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	30 g	60 min	9.9 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Ziarna kakaowca	500 g	Secondary	6 day(s)
Flavor	wiórki kokosowe	600 g	Secondary	3 day(s)
Flavor	ziarna kawy	200 g	Secondary	6 day(s)
Flavor	Laktoza	1000 g	Boil	15 min

## Notes

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 na 48/72 h przed rozlewem
- May 17, 2020, 1:18 AM