

28. Coffe Stout 1/3

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **37**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wyszładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (4.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (2.2%)	60 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.6%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale