

COC Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **27**
- SRM **30.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (21.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (36.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.5%)	79 %	10
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (3.6%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (4.3%)	72 %	180
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.8%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.3%)	70 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.9%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony weyermann	0.05 kg (0.7%)	55 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	40 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie mrożone	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	płatki kokosa	500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	whirfloc	10 g	Gotowanie	15 min