

Coffe Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **47.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wyszładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (58.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.22 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Castle Cafe	0.7 kg (11.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.22 kg (3.6%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6.5%)	79 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (16.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Notatki

- Kawa Arabicca o średnim ciecie, posmaki orzechowe karmelowa, coldbrew ze 100g na 4 dni cichej

Do nagazowania użyć muscovado!
1 gru 2016, 23:33