

Coffee Oatmeal Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **39**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **0 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.8 kg (63.2%)	79 %	6
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (14%)	64 %	---
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1.8%)	68 %	1300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (7%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (7%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa z ekspresu przelewowego (18g/100ml)	1000 g	Fermentacja burzliwa	---