

# Oatmeal Coffee Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **30.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter           | 4 kg (60.2%)   | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Płatki owsiane                   | 1.8 kg (27.1%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.3 kg (4.5%)  | 55 %       | 1000 |
| Ziarno | Carafa II special                | 0.3 kg (4.5%)  | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (3.8%) | 73 %       | 120  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g  | 30 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | ziarna kawy | 100 g | Fermentacja cicha | 2 dni |