

Oatmeal Vanilla/Coconut Dry Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **27.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Ale	3.4 kg (55.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	1 %	985
Do filtracji po cold brew.				
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale
-------------	-----	--------	-------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Naturalny aromat wanii	20 g	Fermentacja cicha	1 dni
Pół warki				
Dodatek smakowy	Naturalny aromat kokosa	20 g	Fermentacja cicha	1 dni
Pół warki				