

Toasted Oatmeal Coffee Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **40.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.5%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (3.5%)	71 %	220

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	20 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kawa ziarna	60 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Płatki owsiane prażone w piekarniku.
Kawa rozkruszona, Mocha Java Blend włożona w skarpecie do chmielu. - zamieniona na Brazil Yellow Bourbon
17 mar 2019, 21:16