

# Coffe Oatmeal Stout

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **40.8**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (49.2%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.4%)	79 %	16
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (8.2%)	55 %	985
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200
Grain	Płatki owsiane	1 kg (16.4%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Boil	Magnat	10 g	40 min	11.2 %
Boil	Magnat	10 g	20 min	11.2 %
Boil	Magnat	10 g	0 min	11.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us05	Ale	Slant	200 ml	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	kawa	180 g	Bottling	---

## Notes

- Kawa dodana przed butelkowaniem w postaci 3 litrów kawy z dripa. Kawa India z mk coffe, przyjemnie kwaskowa z nutami przyprawowo rumowymi. Parzona 6g/100ml. Piwo miało świetną pianę, bardzo pełne w smaku, mocno wyczuwalna kawa i paloność.  
*Nov 23, 2016, 12:08 AM*