

## #17 Irish Coffee Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **27.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.6%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.2%)	68 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	20 g	90 min	10 %