

## 30 Stout coffe

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **77**
- SRM **23.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.5 kg (81.1%)	90 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.33 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (3.8%)	85 %	3
Dodatek	kawa	0.25 kg (2.4%)	1 %	1000
Cukier	sacharoza	1 kg (9.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Notatki

- 32l -19blg zapach kawowy  
1 wiadro 27L dobrze natlenione  
2 wiadro 5L słabo natlenione ruszyło po 2h  
schłodzone do 25°C  
temp otoczenia na początku fermentacji 22,5C  
28 paź 2017, 22:12