

#65 COFFEE STOUT

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **32.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (65.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (9.9%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.2 %
Whirlpool	lunga	6 g	5 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	200 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 8.04.
Tłuszcz pochodzący z kakao totalnie zabił pianę która powinna powstać przy napowietrzaniu.
Fermentacja 15-20 stopni.
8 kwi 2017, 22:15