

#8.Oatmeal Choco coco stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **78**
- SRM **32.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.75 kg (65.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (6%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (6%)	71 %	600
Ziarno	Oats, Flaked	0.65 kg (15.5%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	13 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	39 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	14.95 g	Fermentis