

#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 |