

## BIAŁY STOUT kawka z mlekiem

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **15**
- SRM **6.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (76.3%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.8%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.5%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum De	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	50 g	Fermentacja cicha	20 dni
Inne	ziarna kakao	50 g	Gotowanie	10 min
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- PRZEPIS NIE DOKONCZONY  
Sprawdź kiedy dodać kawę i ziarna kakao.  
*8 paź 2017, 17:50*