

# Bikobeer

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **16.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.3 kg (80.5%)	80 %	7
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (4.9%)	55 %	591
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (7.3%)	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (7.3%)	72 %	236

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	10 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	10 g	10 min	6.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Vanilla	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Coconut	200 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Coconut	200 g	Gotowanie	0 min