

# Chocolate Coffee Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **58.3**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **5 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **0 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (37.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (29.1%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Owsiany	0.5 kg (8.5%)	78 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (8.5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa I Special	0.3 kg (5.1%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (2.6%)	68 %	1202
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.5%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	30 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Progress	15 g	15 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa parzona na zimno	100 g	Fermentacja cicha	14 dni