

COC Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **27**
- SRM **30.8**
- 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 **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.5 kg (21.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (36.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (14.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.25 kg (3.6%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.3 kg (4.3%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (5.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carafa II | 0.3 kg (4.3%) | 70 % | 1100 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.2 kg (2.9%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Jęczmień palony weyermann | 0.05 kg (0.7%) | 55 % | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 40 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| s04 | Ale | Suche | 12 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | wiśnie mrożone | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | płatki kokosa | 500 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Klarowanie | whirfloc | 10 g | Gotowanie | 15 min |