

# Coffe Oatmeal Stout with Liquorice

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **39**
- SRM **18.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (27.4%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (27.4%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Brewkit	1.7 kg (27.4%)	80 %	---
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lukrecja	40 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

1. Zagotowanie ekstraktów z brewkitem
  2. Schłodzenie do 67 stopni C
  3. 67 stopni C przez godzinę trzymanie płatków owsianych + srodu Caramunicha
  4. Wyciągnięcie płatków i srodu
  5. Zagotowanie brzezki do 100 stopni C
  6. Dodanie chmielu Magnum
  7. 15 minut przed końcem dodanie lukrecji i chmielu Fuggles
  8. Przelanie do fermentora
  10. Schłodzenie
- 23 gru 2018, 01:05