

# Coffe Oatmeal Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **40.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (49.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.4%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	40 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	0 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	180 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Kawa dodana przed butelkowaniem w postaci 3 litrów kawy z dripa. Kawa India z mk coffe, przyjemnie kwaskowa z nutami przyprawowo rumowymi. Parzona 6g/100ml. Piwo miało świetną pianę, bardzo pełne w smaku, mocno wyczuwalna kawa i paloność.  
23 lis 2016, 00:08