

Coffe oatmeal sweet stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **36.3**
- Styl **Sweet 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 **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1 kg (14%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Słód ciemny kawowy	0.5 kg (7%)	75 %	500
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.7 kg (51.7%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	60 min	3 %
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile