

# Coffe Oatmeall Milk Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **29.8**
- 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 **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.34 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.246 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.12 kg (1.8%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	13 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	180 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Butelkowanie	---