

# Coffee Chocolate Oatmeal Milk Stout 2.0

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **37.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ   | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---|---------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Pale Viking Malt                      | 2 kg (30.3%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno  | Monachijski Ciemny typ II Viking Malt | 2 kg (30.3%)   | 80 %       | 20   |
| Ziarno  | Płatki owsiane błyskawiczne           | 1.6 kg (24.2%) | 70 %       | 3    |
| Ziarno  | Fawcett - Pale Chocolate              | 0.5 kg (7.6%)  | 1 %        | 600  |
| Po próbie jodowej<br>Na 15 min końcowe dekstrynującej |                                       |                |            |      |
| Ziarno  | Czekoladowy Ciemny Viking Malt        | 0.3 kg (4.5%)  | 1 %        | 1000 |
| Po próbie jodowej<br>Na 5 min końcowe dekstrynującej  |                                       |                |            |      |
| Ziarno  | Carafa Special (R) typ III Weyermann  | 0.2 kg (3%)    | 1 %        | 1400 |
| Po próbie jodowej<br>Na 5 min końcowe dekstrynującej  |                                       |                |            |      |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

|           |                           |      |        |       |
|-----------|---------------------------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Cascade PL własny Szyszka | 70 g | 60 min | 5.2 % |
|-----------|---------------------------|------|--------|-------|

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma   | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|---------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Kultury | 20 g  | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa                   | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|--|-------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy                            | Laktoza                 | 500 g | Gotowanie         | 30 min |
| Dodatek smakowy                            | Kawa ziarna czekoladowa | 50 g  | Fermentacja cicha | 5 dni  |
| Moczona w lodówce, w (60%) bimber śliwkowy |                         |       |                   |        |
| Dodatek smakowy                            | Kakao ziarna            | 250 g | Fermentacja cicha | 5 dni  |
| Moczona w lodówce, w (60%) bimber śliwkowy |                         |       |                   |        |

## Notatki

- Nagazować na 1.8  
12 maj 2019, 21:16
  - 03.02.2024r.  
Przebieg warzenia:
    - Słód do wody 15 godz. wcześniej
    - Zapomniałem dodać mech!!
    - Start o 9tej koniec o 18tej
    - Dekokt 1/3 zacieru. Gotowany przez ok 20 min na wolnym gazie
    - BLG przednie 21 BLG
    - Cholernie ciężko się filtrowało - musiałem przenosić całość do wiadra. Czyścić sprężynę i znowu przenosić do gara i podgrzewać do 78°C. To i tak nie pomogło. Pomogło zdjęcie wężyka i lanie bezpośrednio kranem.
    - Do gotowania 31l
    - BLG przed gotowaniem 13 BLG
    - Chmiel własny szyszka 70g. Cascade PL.
    - BLG po gotowaniu 19,5 BLG (laktoza podniosła o 0.28 na każde 100 g laktozy, czyli o 1.4 BLG).
    - W smaku mocno palone. Nie wiem, czy nie za dużo laktozy lub czy w ogóle jej nie usunąć. Smak mieszanka cukru z gorzkością.
    - 20 l brzeczki do wiadra
    - Chłodziło się ok. 1,5 godz. do 30\*. Dałem drożdże i stało w zimnej wodzie do późnej nocy. Woda sama spłynęła.
    - blg po tygodniu 10.5 blg (-1.4)
    - 14.02 złane na cichą. 250 g moczowego kakao. 200 g moczzonej kawy zwykłej+ czekoladowej. BLG 10.
    - 20.02 butelkowanie. 82 g glukozy na 21l piwa: 1.85 nagazowanie. BLG 9.5
- 5 lut 2024, 08:10