

Coffee Chocolate Oatmeal Stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **55.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.95 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.5%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.1%)	76.1 %	0
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg (3.3%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	40 min	10 %

Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	10 %
-----------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	3 dni