

Coffee Oatmeal Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **52.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **68.9 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68.9C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (40.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (27%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 0.5 kg (13.5%) | 74 % | 296 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (2.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.1 kg (2.7%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (2.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (10.8%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pilgrim | 10 g | 60 min | 10.1 % |
| Gotowanie | Pilgrim | 10 g | 30 min | 10.1 % |
| Gotowanie | Pilgrim | 10 g | 10 min | 10.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Płynne | 1000 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Kawa | 150 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |