

# 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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68.9C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj 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