

# Coffee Oatmeal Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **26.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (67.8%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (4.2%)	75 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	1150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	45 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarno kawy	25 g	Gotowanie	10 min

Klarowanie	Whirfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany (własny)	500 g	Gotowanie	60 min

### Notatki

- Receptura na bazie Stoutu Owsianego Andrzeja Smyka -> [https://www.wiki.piwo.org/Stout\\_Owsiany,\\_Andrzej\\_Smyk\\_\(anteks\)](https://www.wiki.piwo.org/Stout_Owsiany,_Andrzej_Smyk_(anteks))  
1 sty 2018, 14:19