

# Coffee Oatmeal Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **36.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 5.5 kg (76.4%) | 70 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 1 kg (13.9%)   | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III      | 0.3 kg (4.2%)  | 75 %       | 1024 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (4.2%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.1 kg (1.4%)  | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka  | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Adha 484 | 10 g  | 30 min | 10.6 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Kawa Espresso  | 100 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Dodatek smakowy | Kawa Cold Brew | 100 g | Fermentacja cicha | 2 dni |
| Dodatek smakowy | Kawa ziarna    | 50 g  | Fermentacja cicha | 2 dni |