

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