

# Coffee Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **35.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.3%)	79 %	22
Ziarno	Viking Barwiący	0.25 kg (4.6%)	65 %	1400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.6%)	75 %	59
Ziarno	Słód enzymatyczny	0.15 kg (2.8%)	76 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Laktoza	250 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kawa Yellow Bourbon	250 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	Prażone ziarno kakaowca	250 g	Fermentacja cicha	4 dni