

## Coffee stout

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **24**
- SRM **41.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński              | 3 kg (56.6%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 0.7 kg (13.2%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński               | 0.4 kg (7.5%)  | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (3.8%)  | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Special B Malt                   | 0.1 kg (1.9%)  | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (3.8%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.2 kg (3.8%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | płatki owsiane                   | 0.5 kg (9.4%)  | 70 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 60 min | 8.5 %      |