

## Coffee stout

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **26**
- 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 **65 %**
- 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 %