

## COFFEE STOUT #4

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **29**
- SRM **60.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	kawowy	0.3 kg (9.1%)	50 %	250
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (30.3%)	79 %	6
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.5 kg (45.5%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bullion	40 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	1 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Bullion	30 g	3 min	5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Gotowanie	5 min