

# INKA 3 stout coffe milk

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **26.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7.5 kg (57.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (7.6%)	75 %	30
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (7.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma (R) 300-400 EBC Weyermann	0.7 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony 1100-1200	0.6 kg (4.6%)	55 %	1100
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (7.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12 %

## Notatki

- Mashout  
- Palony jęczmień: 0,15 kg, (możesz drobniej ześrutować i zalać wcześniej gorącą wodą) lub dodać na 5min zacierania  
Ostatnio w Dry Stoutcie użyłem 30g. Challangera  
<http://blog.homebrewing.pl/kiedy-dodawac-ciemne-slody/>  
23 lut 2021, 10:51