

## INKA 3 stout dry coffe milk

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **21.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7.5 kg (62%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.5 kg (12.4%)	75 %	30
Ziarno	Viking Wheat Malt	0 kg	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma (R) 300-400 EBC Weyermann	0 kg	78 %	400
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (8.3%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony 1100-1200	0.6 kg (5%)	55 %	1100
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (8.3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	0 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %