

## 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)<br>300-400 EBC<br>Weyermann | 0 kg           | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale                         | 1 kg (8.3%)    | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Jęczmień palony<br>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 %        |