

# Kawoszem nie jestem

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **30.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (38.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.4%)	79 %	22
Ziarno	karmelowy ciemny Viking malt	0.5 kg (9.7%)	76 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.4%)	85 %	3
Ziarno	czekoladowy	0.4 kg (7.8%)	76 %	800
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.9%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	15 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	kawa	20 g	Gotowanie	2 min
Planowany dodatek kawy, metoda do ustalenia				