

# Kawowy Szat

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **43.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **0 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (66.7%)	95 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.3%)	90 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.2 kg (4.2%)	80 %	664
Ziarno	Chocolate 1100-1250 EBC Thomas Fawcett	0.3 kg (6.3%)	85 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa	200 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Kawa dodawana na zimno przy butelkowaniu. Roztwór zrobiony z 200g kawy i 800ml wody. 3 Dni w lodówce i po odfiltrowaniu fusów dodajemy do roztworu cukru do refermentacji.  
*8 kwi 2018, 16:16*