

# Oatmeal Coffee Pale Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (19%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (15.9%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.35 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (4%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp066 london fog	Ale	Płynne	1600 ml	WLP

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	lactic acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	cacl2	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Fermentacja cicha	2 dni