

# Oatmeal Coffee Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **30.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (60.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.8 kg (27.1%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.5%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa II special	0.3 kg (4.5%)	70 %	1000
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.8%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	30 min	10 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kawy	100 g	Fermentacja cicha	2 dni