

# OATMEAL TOUT WITH COFFE AND TONKA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **18**
- SRM **39**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	2.5 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (6.3%)	60 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.1%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	2 kg (12.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.1%)	55 %	1000
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (4.4%)	80 %	---
Cukier	agawa syrop	0.3 kg (1.9%)	80 %	---
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (6.3%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	2000 ml	fermentum mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki kokosowe prażone na cicha	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	tonka na cicha	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

Przyprawa	kawa prażona na cicha	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------	-----------------------	--------	-------------------	-------