

# Outmeal coffe milk stout

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **35**
- SRM **41**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (1.6%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.6%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.6%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.1%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	70 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ziarna kawy	50 g	Fermentacja cicha	5 dni