

Owsiano-kawowy/kakaowy Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **15**
- SRM **32.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (32%)	61 %	5
Ziarno	Słód czekoladowy	0.25 kg (4%)	68 %	900
Ziarno	Carafa	0.25 kg (4%)	70 %	1050
Ziarno	Słód Kawowy Ciemny	0.25 kg (4%)	70 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0 kg	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	35 g	30 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kawa - do ustalenia	300 g	Butelkowanie	2 min
Inne	Kakao	100 g	Butelkowanie	---