

# Owsiano-kawowy Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **33.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 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 **19.5 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (30.8%)	61 %	5
Ziarno	Słód czekoladowy	0.25 kg (3.8%)	68 %	900
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Kawowy Ciemny	0.25 kg (3.8%)	70 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %

## Drożdże

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

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

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Kawa - do ustalenia	400 g	Butelkowanie	2 min