

P.3 - Oatmeal coffee Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **42.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.64 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.91 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.73 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.55 kg (8.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.36 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (2.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	27.27 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	27.27 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.45 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa arabika peruwiańska	136.36 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Ciemne słody dodane przy 76 stopniach, przed mashout.
14 wrz 2019, 13:19