

# Peanut chocolate coffee oatmeal Milk Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **38**
- SRM **41**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **77.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (43.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany	1 kg (14.4%)	61 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (17.3%)	80 %	2
Ziarno	pszeniczny czekoladowy weyermann	0.25 kg (3.6%)	65 %	1100
~5%				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.6%)	68 %	400
~4-5%				
Ziarno	Jęczmień palony	0.24 kg (3.5%)	55 %	985
~4-5% na wygrzew				
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.2%)	65.2 %	315
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.2%)	76.1 %	0
może więcej				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	35 g	60 min	10 %
-----------	-------	------	--------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---
S-04				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
100-200g 120C-20-30min. max				
Czynnik do wody	Węglan wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Masło orzechowe	400 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	pokruszone ziarno kakaowca prażone	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
~ 120C- 20 minut				
Dodatek smakowy	Prażone i solone orzeszki ziemne	150 g	Fermentacja cicha	7 dni
~ 120C, 20 minut				

## Notatki

- Dodać kilka % coś ciemnego  
9 lip 2021, 16:22