

Rye coffee vanilla stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-14 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale | 2.5 kg | 80 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 2 kg | 85 % | 9 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.5 kg | 20 % | 666 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.25 kg | 70 % | 1386 |
| Ziarno | Caramunich Malt | 0.5 kg | 71.7 % | 148 |
| Ziarno | Carahell | 0.25 kg | 70 % | 25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|---------|-------|--------------|--------|
| Dodatek smakowy | kawa | 150 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | wanilia | 10 g | Butelkowanie | 14 min |