

## Stout kawowy

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **31**
- SRM **32.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (4%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Słód enzymatyczny	1 kg (13.3%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	250 g	Fermentacja cicha	10 dni

### Notatki

- Kawa w 10 dniu; wyjęta po 9 dniach; dojrzewanie w piwnicy (ok. 5stC)  
+24.01; 24.02+  
13 lut 2021, 07:46