

## Stout owsiany i kawowy

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **39**
- SRM **40.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- 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 **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (68.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.33 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.33 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.33 kg (4.5%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.27 kg (3.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	45 min	4 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	11.5 g	Mauribrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa cold brew	500 g	Fermentacja cicha	7 dni