

Toasted Oatmeal Coffee Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **40.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (61.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (17.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.45 kg (8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (5.3%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (3.5%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.2 kg (3.5%) | 71 % | 220 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g | 20 min | 3.6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP004 - Irish Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 120 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie | Whirfloc | 0.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Kawa ziarna | 60 g | Fermentacja cicha | 1 dni |

Notatki

- Płatki owsiane prażone w piekarniku.
Kawa rozkruszona, Mocha Java Blend włożona w skarpecie do chmielu. - zamieniona na Brazil Yellow Bourbon
17 mar 2019, 21:16