

Coffe Oatmeal Stout with Liquorice

- Gravity **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **39**
- SRM **18.3**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (27.4%)	80 %	---
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (27.4%)	80 %	---
Liquid Extract	Brewkit	1.7 kg (27.4%)	80 %	---
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4%)	73 %	120
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4%)	73 %	1001
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aroma (end of boil)	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Lukrecja	40 g	Boil	15 min

Notes

1. Zagotowanie ekstraktów z brewkitem
 2. Schłodzenie do 67 stopni C
 3. 67 stopni C przez godzinę trzymanie płatków owsianych + słodu Caramunicha
 4. Wyciągnięcie płatków i słodu
 5. Zagotowanie brzezki do 100 stopni C
 6. Dodanie chmielu Magnum
 7. 15 minut przed końcem dodanie lukrecji i chmielu Fuggles
 8. Przelanie do fermentora
 10. Schłodzenie
- Dec 23, 2018, 1:05 AM*