

## Coffe Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **52.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|--------------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale              | 4.2 kg (84%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno  | Wheat, Roasted                 | 0.1 kg (2%)  | 54.3 %     | 1000 |
| Ziarno  | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (6%)  | 68 %       | 1200 |
| Dodatek | Pszenica<br>niesłodowana       | 0.15 kg (3%) | 75 %       | 3    |
| Ziarno  | Carafa III                     | 0.25 kg (5%) | 70 %       | 1034 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 10 g  | 60 min | 14.3 %     |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g  | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Safale       |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|-------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kawa  | 250 g | Gotowanie | 0 min |