

Coffee Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **38.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (74%)	81 %	4
Ziarno	Przeniczny	0.166 kg (9.4%)	76 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (8.5%)	70 %	299
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (5.7%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.041 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	4 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	4 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	4 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	4 g	15 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna Kawy	80 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Papryka	4 g	Gotowanie	15 min