

# Coffee Vannila Citrus EJ vel Starbuck Style EJ

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński          | 2.1 kg (36.4%)  | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale            | 3.09 kg (53.6%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy 1200 | 0.287 kg (5%)   | 68 %       | 1202 |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy 400  | 0.287 kg (5%)   | 68 %       | 400  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka      | 28 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Sybilla      | 10 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie                 | Sticklebract | 10 g  | 60 min | 12.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla      | 40 g  | 10 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Sticklebract | 40 g  | 10 min | 12.3 %     |

## Drożdże

| Nazwa                                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium    |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's<br>M44 US West Coast | Ale | Gęstwa | 200 ml | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                               | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe z<br>beczki po sherry | 50 g  | Fermentacja cicha | 10 dni |