

Dry Staout z kawą

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **26.3**
- 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (73.7%)	80 %	6
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.2%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.3%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	0.75 kg (15.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	200 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa parzona	1000 g	Butelkowanie	---
1000ml zaparzonej kawy Lavazza Club				