

Kawowy Stout

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (63.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Jęczmień palony	0.3 kg (6.3%)	55 %	1100
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2.1%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (8.5%)	70 %	299
Ziarno	Oats, Flaked	0.275 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.5%)	79 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Irish Ale	Ale	Gęstwa	120 ml	Wyeast
--------------------	-----	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Gotowanie	2 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min