

Sweet Coffe Stout #4

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **33.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Maris Otter	5 kg (75.2%)	80.3 %	5.3
Ziarno	Słód Karmelowy Czerwony Strzegom	0.5 kg (7.5%)	70 %	150
Ziarno	Płatki jęczmienne Flaked Barley	0.5 kg (7.5%)	75 %	2
Ziarno	Słód Chocolate Thomas Fawcett & Sons	0.25 kg (3.8%)	75 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Słód Barwiący Strzegom	0.2 kg (3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min