

Sweet Coffee Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **30.3**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (72.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.12 kg (2.2%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.3%)	68 %	1200
Cukier	laktoza	0.75 kg (13.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa espresso	200 g	Fermentacja cicha	2 dni