

sweet coffie stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **27.7**
- Styl **Sweet 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (71.4%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.1 kg (1.8%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.9%)	78 %	4
Ziarno	kawowy castle malting	0.2 kg (3.6%)	68 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	35 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	15 g	15 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa ziarnista	500 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	5 min