

WBP - Coffee Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **52.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Golden Promise	1.46 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (10.4%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Black	0.1 kg (4.1%)	70 %	1400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (10.4%)	71 %	690
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	0.1 kg (4.1%)	70 %	15
Ziarno	Fawcett - Crystal Wheat	0.25 kg (10.4%)	70 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Flyer	50 g	5 min	9 %

Drożdże

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

Wyeast 1203 Burton IPA Blend	Ale	Płynne	40 ml	Wyeast
---------------------------------	-----	--------	-------	--------