

# Coffeen (American Stout 16 Piwny Kraft)

- Gravity **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **68**
- SRM **33.5**
- Style **American Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **17 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **18.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.42 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **73.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **7.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (68.3%)	80 %	5
Grain	Monachijski	0.7 kg (11.4%)	80 %	16
Grain	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (4.1%)	55 %	985
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Grain	Carafa	0.3 kg (4.9%)	70 %	664

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Boil	Sorachi Ace	25 g	10 min	10 %
Boil	Belma	25 g	10 min	10 %
Dry Hop	Belma	25 g	3 day(s)	10 %
Dry Hop	Sorachi Ace	25 g	3 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Danstar - Nottingham	Ale	Dry	11.5 g	Danstar
----------------------	-----	-----	--------	---------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kawa ARABICA TANZANIA	150 g	Boil	7 min

### Notes

- "Arabica Tanzania charakteryzuje się łagodną kwasowością, ostrym i wyrazistym smakiem przedzierającym się przez intensywny i przyjemny aromat. Gatunek ten uważany jest za jeden z najlepszych na świecie." - info sprzedawcy.

Carafa I i Jęczmień Palony - na ostatnie 10 minut warzenia od 72 stopni.

*Jun 29, 2017, 10:01 PM*