

# Kawowo-cytrynowy Stout

- Gravity **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **17**
- SRM **23.2**
- Style **Dry Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **16.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.3 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **19.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	carafa special II	0.2 kg (4.9%)	75 %	1150
Grain	Oats, Flaked	0.25 kg (6.1%)	80 %	2
Grain	Barley, Flaked	0.5 kg (12.2%)	70 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (73.2%)	80 %	5
Grain	Jęczmień palony	0.15 kg (3.7%)	55 %	1100

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kawa świeżo zmielona	75 g	Boil	3 min
Flavor	Kawa świeżo zmielona	75 g	Secondary	5 day(s)
Flavor	zest z 4 cytyn	1 g	Boil	3 min

Flavor	zest z 4 cytyn	1 g	Secondary	5 day(s)
--------	----------------	-----	-----------	----------

## Notes

- Zawsze zaparzam owoce wrzątkiem i dokładnie szoruje gąbką kuchenną, żeby zetrzeć warstwę wosku.  
7 dni burzliwej  
7 dni cichej (5 dni kawa i zest) [jedynie do połowy, druga połowa bez dodatków]  
Refermentacja 7-14 dni  
21 dni leżakowania  
*Jan 2, 2018, 7:25 PM*