

# BlackCat Coffee Stout

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **65.4**
- Style **Dry Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (43.6%)	90 %	621
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (43.6%)	90 %	621
Liquid Extract	Bruntal	0.5 kg (12.8%)	81 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	6.5 %
Boil	Marynka	15 g	30 min	6.5 %
Boil	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10.1 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	BlackCat Coffee czekolada deserowa i orzechy laskowe	100 g	Boil	2 min

## Notes

- kawę wrzucono w woreczku nylonowym na dwie minuty przed końcem i wyciągnięto po wyłączeniu palników

Kawa z auchan BlackCat Coffee czekolada deserowa i orzechy laskowe  
Oct 18, 2019, 6:43 PM