

## #03 Coffee stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **55**
- SRM **46.6**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - Ekstrakt jasny	1.7 kg (38.1%)	80 %	16
Ziarno	Bruntal - Ekstrakt jasny	1.7 kg (38.1%)	80 %	16
Ziarno	Ekstrakt słodowy ciemny WES 0,5 kg	0.5 kg (11.2%)	78 %	700
Ziarno	Słód czekoladowy 1200 Strzegom	0.25 kg (5.6%)	78 %	1400
Dodatek	Palony jęczmień Weyermann 0,25kg	0.25 kg (5.6%)	1 %	1200
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.06 kg (1.3%)	95 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kawa Malawi	85 g	Gotowanie	5 min