

#2 Irish Coffee Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **26.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (63.2%)	80 %	---
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (13.2%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (10.5%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (13.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa palona	80 g	Fermentacja cicha	0 dni