

24. Coffee stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **24.8**
- Styl **American 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.45 kg (8.5%)	73 %	120
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.7%)	60 %	788
Żytni czekoladowy				
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (2.3%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	10 min	2.8 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	80 g	Gotowanie	1 min