

## #28 Whisky Stout/Coffee Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **59.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7 kg (67.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód wędzony torfem	0.8 kg (7.7%)	74 %	7
Ziarno	Czekoladowy	2 kg (19.3%)	60 %	1066
Ziarno	Jęczmień palony	0.55 kg (5.3%)	55 %	1333

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	0 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe amerykańskie	30 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Kawa mielona - napar	200 g	Fermentacja cicha	14 dni