

31. Coffe Stout 2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **39.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (21.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane (jęczmienne)	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (6.5%)	70 %	128
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (6.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	0.1 kg (2.2%)	60 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	3 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US -05	Ale	Suche	11 g	---