

## #42 Coffee Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **28.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK        | 3 kg (54.5%)   | 75 %       | 6    |
| Ziarno | Monachijski typ II          | 1 kg (18.2%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 1 kg (18.2%)   | 70 %       | 4    |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate         | 0.25 kg (4.5%) | 70 %       | 1200 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.25 kg (4.5%) | 55 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 35 g  | 60 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Fuggles | 15 g  | 15 min | 5.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie      | Whirfloc     | 2.5 g        | Gotowanie       | 15 min      |
| Dodatek smakowy | Kawa         | 200 g        | Gotowanie       | 0 min       |