

## #6 American Coffee Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **61**
- SRM **57.3**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (44.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (44.7%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (5.3%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Chinook	15 g	45 min	12.7 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	30 min	5.7 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa cold brew	60 g	Butelkowanie	3 min