

## 60. Coffee Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **47**
- SRM **40.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (64.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.6%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa Kolumbia Arabica	50 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- uwarzone 02-11-2020r.

słody ciemne wrzucać przy temperaturze 72 stopni po zrobieniu próby jodowej.  
*2 lis 2020, 15:01*