

## #70 Walnijmy sobie kawkę

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **31.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (40.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (37.2%)	80 %	16
Ziarno	Kawowy	0.2 kg (4.7%)	80 %	500
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.25 kg (5.8%)	80 %	300
Ziarno	Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.8%)	80 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.8%)	80 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	30 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min