

American Coffe Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **44**
- SRM **50.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (35.1%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (24.7%)	80 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (35.1%)	90 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	200 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

Notatki

- 0,5 laktoza - 15 min. przed końcem gotowania????
Drożdże S-04
6 szt. espresso (ok. 200 ml) - na zimno
10 maj 2017, 18:29