

# American Coffee Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **31.8**
- 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**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 3 kg (50.8%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (25.4%) | 79 %       | 12   |
| Ziarno | słód kawowy                | 0.5 kg (8.5%)  | 74 %       | 250  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.3 kg (5.1%)  | 70 %       | 200  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (5.1%)  | 68 %       | 350  |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.3 kg (5.1%)  | 70 %       | 1000 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 25 g  | 50 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g  | 10 min | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

## Dodatki

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie      | mech irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 5 min       |
| Dodatek smakowy | laska wanilii  | 5 g          | Gotowanie       | 10 min      |
| Dodatek smakowy | kawa ziarnista | 200 g        | Gotowanie       | 10 min      |