

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
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