

American Coffee Stout (A-C-S) v2

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **52**
- SRM **20.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (14.5%)	80 %	30
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.8%)	77 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (29%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (29%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (14.5%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2.9%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	11 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	10 g	Gotowanie	5 min