

AMERICAN COFFEE STOUT

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM ---
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (39.5%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemn	1.7 kg (39.5%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	ekstraktu słodowego suchego	0.5 kg (11.6%)	--- %	---
Dodatek	jęczmień prażony	0.2 kg (4.7%)	--- %	---
Dodatek	pszenica prażona	0.2 kg (4.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Chinook	15 g	45 min	12.7 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	30 min	5.7 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	12.7 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	60 g	Gotowanie	3 min