

## Bardzo pyszna kawa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **42.3**
- Styl **Sweet 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 **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (54.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Carafa Special III	0.5 kg (7.8%)	71 %	1300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.7%)	71 %	500
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.6%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Brasil Santos	100 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Laktoza +1,4blg	500 g	Gotowanie	10 min