

BlackCat Coffee Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **65.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (43.6%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (43.6%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal	0.5 kg (12.8%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.1 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	BlackCat Coffee czekolada deserowa i orzechy laskowe	100 g	Gotowanie	2 min

Notatki

- kawę wrzucono w woreczku nylonowym na dwie minuty przed końcem i wyciągnięto po wyłączeniu palników

Kawa z auchan BlackCat Coffee czekolada deserowa i orzechy laskowe
18 paź 2019, 18:43