

# Chocolate Coffee Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **36**
- SRM **19.6**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **41 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (78.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.9 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.68 kg (5.9%)	60 %	690
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.454 kg (4%)	70 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.454 kg (4%)	72 %	236

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	60 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Witamina C	1.3 g	Zacieranie	---