

## cocoa nibs coffee stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **30.4**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (68.6%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (6.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.1 kg (1.7%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.43 kg (7.4%)	78 %	4
Ziarno	kawowy castle malting	0.5 kg (8.6%)	68 %	250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	kawa ziarnista	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	cocoa nibs	200 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	wanilia laska	2 g	Gotowanie	15 min