

cofee stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **37.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (42.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (42.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | kawowy | 0.4 kg (8.5%) | 65 % | 250 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.4%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 70 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-04 | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |