

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	---