

## coffe brown

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **31**
- SRM **32.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **68 min**
- Temp **5 C**, Czas **78 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **2.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **5C**
- Przetrzyj zacier **68 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (21.4%)	85 %	8
Ziarno	Suflet Pale Ale malt	3.5 kg (50%)	80 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Castle Cafe	1 kg (14.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (7.1%)	75.5 %	250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	120 min