

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**
- Wyszładzaj 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 % |