

Coffe Stout

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **39**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (61.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (7.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	5 min	7 %
Gotowanie	Perle	30 g	55 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Jęczmienne	800 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	Arabica	200 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Torf	5 g	Gotowanie	10 min