

## Coffe Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **89.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (73.9%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10.9%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.3%)	60 %	788
Cukier	glukoza	0.5 kg (10.9%)	90 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	30 g	5 min	6.1 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa Arabica mielona	120 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	5 min