

Coffe stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **35.9**
- Styl **Dry 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	4 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	COOKIE Viking Malt	1 kg (16.1%)	72 %	50
Ziarno	Czekoladowy jasny Viking Malt	1 kg (16.1%)	68 %	400
Ziarno	Barwiący Viking malt	0.2 kg (3.2%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski PL	50 g	60 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo USA	25 g	15 min	7.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa mielona	20 g	Gotowanie	10 min