

COFFE STOUT

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **30**
- SRM **52.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (62.7%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.5 kg (6.3%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.19 kg (2.4%) | 73 % | 1200 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 0.25 kg (3.1%) | 79 % | 350 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.14 kg (1.8%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (6.3%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.7 kg (8.8%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.3 kg (3.8%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 40 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 20 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 170 ml | Fermentis |