

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