

## Coffe stout 2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **56.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Strzegom Pale Ale	4 kg (64.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.6%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolumbia Arabica	50 g	Gotowanie	10 min