

## Coffe stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **28.8**
- Styl **Sweet Stout**

### 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (70.4%)	83 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (7%)	77 %	97
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Cukier	Laktoza	0.5 kg (7%)	100 %	0
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	coffe	100 g	Gotowanie	1 min
Klarowanie	WHIRFLOC	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	gips piwowarski	10 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

- WODA OAZA 20 LITRÓW  
FERMENTACJA OD 17-20 c

STEROWANIE TEMPERATURA:

1. 17 c - 3 DNI
2. 18 c - 3 DNI
3. 19 c - 7 DNI
4. 20 c - 7 DNI

Alternatywnie - gęstwa z S-04.  
20 wrz 2022, 23:52