

## Coffe stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **53**
- SRM **35.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale         | 3 kg (65.2%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.25 kg (5.4%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.35 kg (7.6%) | 68 %       | 1202 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony        | 1 kg (21.7%)   | 75 %       | 59   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga             | 40 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Savinjski Golding | 33 g  | 5 min  | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa            | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------|------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Kawa ziarna całe | 40 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |