

cofea irish stout

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **41.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.7 kg (33.3%)	78 %	48
Płynny ekstrakt	coopers irish stout	1.7 kg (33.3%)	78 %	225
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Light	1.7 kg (33.3%)	78 %	7

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
yeast	Ale	Suche	21 g	coopers

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	espresso	100 g	Fermentacja burzliwa	14 dni