

## 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 |