

## coffee and whisky oak chips stout

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **36.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	3 kg (50%)	78 %	130
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Light	1.5 kg (25%)	78 %	7
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Dark	1.5 kg (25%)	95 %	75

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	14 dni	10.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	whisky oak chips	150 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	kawa mielona	200 g	Gotowanie	20 min