

Coffee Chocolate stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **30**
- SRM **29.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.12 kg (2%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.4%)	70 %	1024
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszenciczny Strzegom	0.8 kg (13.5%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.1 kg (1.7%)	100 %	99
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (13.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna Kakowca w wódce	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Kawa	200 g	Butelkowanie	---