

# Coffee Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **34.7**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (78%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.17 kg (2.9%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Eureka	25 g	60 min	13 %

## Drożdze

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	kawa espresso	400 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	---------------	-------	-------------------	-------