

# COFFEE Dry STOUT

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **41.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (6.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	caraffa III	0.23 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	caraffa II	0.63 kg (5.5%)	70 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.17 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (2.6%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ziarna kawy	80 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	espresso	40 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Zasypanie dodane do H<sub>2</sub>O 55 st., słody palone dodane w 72 st.,  
KAWA: espresso dodana na koniec gotowania  
*3 cze 2019, 21:44*