

# Coffee Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **23.1**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.2%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (3.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1300 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa Jacobs zielona ziarenka	300 g	Fermentacja cicha	5 dni