

Coffee Imperial Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **49**
- SRM **44.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (47.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden Ale	3 kg (28.3%)	80 %	12
Ziarno	Carahell	1 kg (9.4%)	77 %	26
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (4.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (4.7%)	72 %	1200
Ziarno	Viking Barwiący	0.1 kg (0.9%)	74 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	11.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	150 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	woda	1 g	Zacieranie	60 min