

# Coffee Imperial Stout

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **55**
- SRM **35.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (69.9%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (7%)	71 %	300
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.25 kg (3.5%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.8%)	70 %	1000
Ziarno	Coffee Light CastleMalting	0.5 kg (7%)	70 %	250
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (2.8%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nugget	25 g	20 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's