

# COFFEE IRISH STOUT II 12 BLG #30

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **41.4**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (69.4%)	80 %	35
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (4.1%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny Czekoladowy ciemny	0.05 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Pilzneński	0.2 kg (8.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (8.2%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Challenger	7 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

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

Przyprawa	Kawa Colori di Caffè Rosso Arabica	40 g	Fermentacja cicha	3 dni
-----------	---------------------------------------	------	-------------------	-------