

Coffee Smoke

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **36**
- SRM **36.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.7%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.28 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Kawowy 500	0.2 kg (2.7%)	62 %	500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (1.4%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.4%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	40 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	20 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------