

# COFFEE STOUT #1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **36.9**
- Styl **American 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden Ale malt	1 kg (16.1%)	--- %	11
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.2%)	68 %	1000
Ziarno	Castle Malting Caffé	0.5 kg (8.1%)	--- %	500
Ziarno	Słód karmelowy 600 - Viking Malt	0.5 kg (8.1%)	--- %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kawa	200 g	Fermentacja cicha	4 dni