

Coffee Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **54**
- SRM **41.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.16 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (28.2%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (5.6%)	70 %	350
Ziarno	żytni czekoladowy	0.5 kg (5.6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %