

# Coffee Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **34**
- Styl **Sweet 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.35 kg (5.9%)	68 %	1300
Ziarno	Viking Caramel Pale	0.4 kg (6.7%)	77 %	8
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (16.8%)	78 %	18

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa z ekspresu	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	0.5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	chlerek wapnia	15 g	Zacieranie	---