

# Coffee Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **59.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.3 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (31.8%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	2.9 kg (54.2%)	80 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.3%)	55 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.7%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	0 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa mielona 100% arabica	150 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w whiskey	20 g	Fermentacja cicha	30 dni
-----------------	--	------	-------------------	--------

### Notatki

- Po pół roku piwo zdecydowanie ułożone. Dębiny nie czuć ani trochę. Kawa bardzo wyraźna bez posmaków kwaskowych. Idealne do słodkich deserów.  
*13 wrz 2016, 20:46*