

# Coffee Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **27.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (4.2%)	73 %	1001
I should probably use lighter malt here				
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (8.5%)	70 %	160
Crystal I Thomas Fawcett				
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.1%)	85 %	4
Pszeniczny Jasny Bestmalz				
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.8%)	55 %	1200
Palone Ziarno Jęczmienia Castlemalting				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Coffee (brewed)	70 g	Gotowanie	3 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Based on:  
<https://www.piwo.org/forums/topic/5046-espresso-stout-stout-kawowy/>  
7 gru 2020, 08:18