

## coffee stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **42.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.8%)	70 %	1000
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (15.4%)	79 %	45
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.7%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Książęcy	100 g	5 dni	7 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa bezkofeinowa	250 g	Gotowanie	2 min