

Coffee stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **41.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (62.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (6.5%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.5%)	65 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.3%)	65.2 %	315