

## coffee stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **35.3**
- Styl **Dry 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 **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (67.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (19.4%)	78 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Castle Cafe	0.06 kg (1.2%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (4.8%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kawa	180 g	Gotowanie	5 min