

Coffee stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **29.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Colorado Pale Base Malt - Viking Malt	4 kg (73.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.2%)	83 %	5
Ziarno	Słód Karmelowy 150 Viking Malt	0.4 kg (7.3%)	75 %	150
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy 800-1200 EBC Weyermann	0.4 kg (7.3%)	74 %	900
Ziarno	Palone ziarna jęczmienia 1100-1200 EBC Weyermann	0.15 kg (2.8%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Willamette	30 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	świeżo mielona kawa ziarnista Buon Giorno Oro	80 g	Gotowanie	1 min