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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzeczki

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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