

Coffee Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **50.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	4 kg (64.5%)	80 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt Dark	1 kg (16.1%)	78 %	28
Ziarno	Viking Chocolate Light Malt	0.5 kg (8.1%)	72 %	540
Ziarno	Viking Chocolate Dark Malt	0.5 kg (8.1%)	71 %	1218
Ziarno	Viking Delicacy Roasted Wheat 40	0.1 kg (1.6%)	70 %	53
Ziarno	Viking Roasted Barley	0.1 kg (1.6%)	70 %	1489

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coffee Roasted	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Coffee Infusion	500 g	Butelkowanie	---