

Coffee Sweet Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **39.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy JASNY BREWA 15 EBC	2.4 kg (97.2%)	90 %	15
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy CIEMNY BREWA 6818 EBC	0.07 kg (2.8%)	90 %	6800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa - ekstrakt	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	10 min