

# Coffee Vanilla Citrus EJ vel Starbuck Style EJ

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **36.8**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (30.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (46%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.208 kg (6.4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Carared	0.3 kg (9.2%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	350 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni