

## Coffee Vanilla Citrus EJ vel Starbuck Style EJ

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.09 kg (53.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.287 kg (5%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.287 kg (5%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sticklebract	10 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	40 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sticklebract	40 g	10 min	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe z beczki po sherry	50 g	Fermentacja cicha	10 dni