

# Coffeelicious

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **43.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (69.6%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (8.7%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.3%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mielona Kawa	150 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laska Wanilii	4 g	Fermentacja cicha	14 dni