

## Coffeen (American Stout 16 Piwny Kraft)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **68**
- SRM **33.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.42 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (68.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (11.4%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.3 kg (4.9%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Belma	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Belma	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar
----------------------	-----	-------	--------	---------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa ARABICA TANZANIA	150 g	Gotowanie	7 min

### Notatki

- "Arabica Tanzania charakteryzuje się łagodną kwasowością, ostrym i wyrazistym smakiem przedzierającym się przez intensywny i przyjemny aromat. Gatunek ten uważany jest za jeden z najlepszych na świecie." - info sprzedawcy.

Carafa I i Jęczmień Palony - na ostatnie 10 minut warzenia od 72 stopni.  
29 cze 2017, 22:01