

# Coffeestout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **39**
- SRM **45.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (13%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.5%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (22.1%)	80 %	---
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.5%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	50 g	10 min	7.5 %