

## Coffee stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **60**
- SRM **27.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (8.3%)	68 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	płatki owsiane	0.1 kg (4.2%)	50 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	50 min	11 %
Whirlpool	Aurora	15 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	20 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
D	Winiarskie	Suche	5.75 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Fermentacja cicha	14 dni