

Kaffka (Coffe Stout)

- Gęstość **1.3 BLG**
- ABV **0.5 %**
- IBU **37**
- SRM **155**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **7.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons pale ale	1.5 kg (75%)	44 %	865
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (10%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (5%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (10%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	50 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 04	Ale	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa (cold brew)	10 g	Gotowanie	5 min