

# Kawowy Stout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **30.7**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	wysłodziny z risa	4.1 kg (100%)	80 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa ziarnista kruszona	75 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kawa ziarnista kruszona	75 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- Fermentować w temp. 20 stopni C przez ok 5-7 dni ( skończyć jeżeli piana zniknie, a BLG spadnie do ok 20% początkowego.  
Fermentacja cicha przez około 7 dni w temp 20 stopni C.  
Butelkować z dodatkiem 130 g ekstraktu ciemnego rozpuszczonego i zagotowanego ze szklanką wody.  
Re-fermentacja 14 dni.  
Leżakować przez 21 dni w temp ok 10 stopni C.  
10 sty 2016, 18:21