

## Kawowy stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **31.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (72.3%)	80 %	35
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (10.6%)	68 %	400
Przed gotowaniem w 70°C- 20 min., po przplukać czysta woda				
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (10.6%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.4%)	55 %	985
Przed gotowaniem w 70°C- 20 min., po przplukać czysta woda				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Laktoza	600 g	Gotowanie	5 min