

# Kawowy Sweet Stout v.1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **36.9**
- 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**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (68.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (4.1%)	71 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3.2%)	74 %	296
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.22 kg (3.6%)	68 %	1202

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	11.2 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Kawa zbożowa	400 g	Gotowanie	5 min