

# Kofi Stout X2020

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **26.6**
- Styl **American 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (61.4%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski jasny	0.5 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	weyermann special W	0.5 kg (8.8%)	73 %	300
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.5%)	70 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	kawa ziarnista	500 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	5 min