

Kofi Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **28.8**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.7 kg (64.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.07 kg (1.2%)	68 %	601
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski jasny	0.5 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	weyermann special W	0.5 kg (8.7%)	73 %	300
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.7%)	70 %	1034

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	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