

# Mocaccino Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (31.3%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (7.8%)	60 %	827
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (7.8%)	75 %	20
Ziarno	Briess - Caracystal Wheat Malt	0.5 kg (7.8%)	78 %	108
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.1%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.8%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	11 %

## Drożdze

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Coffee	100 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Coffee grains	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Oak flakes (dark)	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Vanilla Beans	5 g	Fermentacja cicha	7 dni