

## Po szóste Coffe Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **48.9**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (8%)	70 %	4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (8%)	55 %	1000
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.1 kg (4%)	60 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	triskel	15 g	50 min	7.6 %
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	coffe	50 g	Gotowanie	10 min