

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 |