

## #Sowa 10 - Anan Kofan Coffee Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **97**
- SRM **34.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (67.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (3.6%)	76 %	150
Ziarno	Żytni Czekoladowy	0.15 kg (3.6%)	75 %	700
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (9.6%)	73 %	887
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (12%)	90 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mount Hood	20 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Brzeczka startowa 15 BLG, zakończyło na 4,5 BLG  
*5 gru 2020, 15:35*