

Stout Kawowy

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **35.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3.8 kg (82.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (6.5%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Target	35 g	15 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	125 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Kawa illy 5 min ekstrakcji w woreczku
18 paź 2016, 12:11