

# STOUT Kawowy z płatkami

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **77.1**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (36.6%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (36.6%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (21.5%)	80 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	3 dni