

Sweet Coffee Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **33**
- SRM **35.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale malteurop	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.5 kg (6.7%)	70 %	1400
Ziarno	Carahell	1 kg (13.3%)	77 %	26
Ziarno	Malteurop Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Ziarna Kawy	100 g	Fermentacja cicha	2 dni