

Tonka coffie stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **26.2**
- Styl **Sweet 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (70.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.3 kg (5.3%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.4 kg (7%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g | 15 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | kawa ziarnista | 500 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | tonka | 50 g | Fermentacja cicha | 5 dni |