

## #0 COFFEE STOUT

---

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **66**
- SRM **41.1**
- Style **Foreign Extra Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.3 liter(s)**
- Total mash volume **27.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **21.3 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **11.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	5 kg (82%)	--- %	5
Grain	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.3%)	--- %	100
Grain	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.3%)	--- %	200
Grain	Słód czekoladowy ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (4.9%)	--- %	1000
Grain	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (4.9%)	--- %	1300
Grain	Słód Carafa® Special Malt typ III Weyermann®	0.1 kg (1.6%)	1 %	1400

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	60 min	12.6 %
Boil	Citra	40 g	15 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min
Spice	cynamon cejloński	10 g	Boil	0 min
Flavor	kakao w proszku	225 g	Boil	0 min
Flavor	kawa espresso grubo zmielona	225 g	Boil	0 min

## Notes

- słód carafa special tylko dla podbicia barwy - na mash out w 76°C;  
cynamon i kakao i kawa namaczone po wyłączeniu palnika przez 15 minut;  
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-22°C;  
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;  
refermentacja - 14-21 dni;

opcja: 1/2 warki ORANGE COFFEE STOUT: zest z pomarańczy 100g na "cichą" na 4 dni; zest na fermentację cichą zalany na 24h spirytusem  
*Aug 4, 2019, 4:24 PM*