

# Coffee Sweet Stout

- Gravity **9.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **36**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **7 liter(s) / kg**
- Mash size **10.8 liter(s)**
- Total mash volume **12.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **72 C**, Time **75 min**

## Mash step by step

- Heat up **10.8 liter(s)** of strike water to **75.7C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **72C**
- Sparge using **18.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	0.5 kg (13.3%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (13.3%)	85 %	4
Grain	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (8%)	70 %	690
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (6.7%)	55 %	985
Liquid Extract	Jasny Słodowy Bruntal	1.7 kg (45.3%)	82 %	20
Adjunct	Płatki Jęczmienne	0.5 kg (13.3%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	500 g	Boil	15 min

Flavor	Świeżo zmielona kawa	150 g	Boil	1 min
--------	----------------------	-------	------	-------

## Notes

- Najpierw wrzucono do temp. 75st C słody jasne i płatki jęczmienne. Zacierano 45 min. w temp. 72 st C (do negatywnej próby jodowej). Dodano słody palone. Zacieranie 15 min w temp. 72 st C. Wygrzew 15 min w temp. 75 st C. Wysładzanie do 3 BLG. Podczas gotowania razem z chmielem wrzucono 1,7 kg ekstraktu słodowego jasnego Bruntal.  
*Sep 20, 2015, 8:44 AM*