

CACAO, COFFEE, CHILI IMPERIAL ANNIVERSARY STOUT - Dog A

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU **51**
- SRM **63**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (62.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (3.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.88 kg (6.9%)	70 %	299
Ziarno	Carafa Specjal I	0.64 kg (5%)	70 %	800
Ziarno	Carafa Specjal III	0.64 kg (5%)	70 %	1334
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.7 kg (5.5%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Ziarna Kawy	25 g	30 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ziarna Kawy	25 g	10 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	chili	20 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	vanilla	20 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- ABV 15% - Vol - do zmiany
Be really careful when mashing, as this amount of malt can get tough to sparge! Add honey into the boil, and naga chili and vanilla in maturation (soak them in some neutral spirit to sanitise)
18 lut 2019, 17:09