

Coffee Sweet Stout

- Gęstość **9.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **36**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **72C**
- Wyśladzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (13.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (8%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.7%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Jasny Słodowy Bruntal	1.7 kg (45.3%)	82 %	20
Dodatek	Płatki Jęczmienne	0.5 kg (13.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Świeżo zmielona kawa	150 g	Gotowanie	1 min
-----------------	----------------------	-------	-----------	-------

Notatki

- 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.
20 wrz 2015, 08:44