

# COFFIE TONKA MINIMAL RIS

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **92**
- SRM **59.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość       | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3 kg (30%)  | 70 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 5 kg (50%)  | 70 %       | 22   |
| Ziarno | Carafa II                   | 0.5 kg (5%) | 70 %       | 812  |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona   | 0.5 kg (5%) | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate    | 0.5 kg (5%) | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.5 kg (5%) | 78 %       | 400  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 75 g  | 60 min | 14.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 230 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                                         |       |                   |        |
|-----------------|-----------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki debowe<br>maczane w<br>Bourbonie | 50 g  | Fermentacja cicha | 30 dni |
| Dodatek smakowy | kawa mielona - cold<br>brew             | 170 g | Butelkowanie      | 10 min |
| Przyprawa       | Tonka                                   | 15 g  | Fermentacja cicha | 10 dni |

### Notatki

- 170g świeżo zmielonej kawy zalewamy zimną (sterylną) wodą. Stosunek kawy do wody wynosi 1:4. Całość intensywnie mieszamy i wstawiamy do lodówki na minimum 24 godziny, następnie filtrujemy, aby pozbyć się fusów. Dodajemy przy samym butelkowaniu razem z syropem cukrowym do refermentacji.  
15 sie 2018, 17:33