

## Flat white

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **38.4**
- Styl **Sweet Stout**

### 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (79.1%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.3 kg (5.9%)	60 %	827
Ziarno	Carafa	0.3 kg (5.9%)	70 %	664
Dodatek	płatki owsiane	0.23 kg (4.5%)	--- %	---
Dodatek	płatki jęczmienne	0.23 kg (4.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	29 g	75 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	11 g	15 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa na zimno	200 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- 200g kawy zalewamy 1:4 zimną przegotowaną wodą, intensywnie mieszamy, odstawiamy do lodówki na 24h, następnie filtrujemy  
*8 lis 2016, 18:53*