

Imperial stout z kawą

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **77**
- SRM **51.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **210 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Special W	0.3 kg (5.4%)	70 %	300
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.17 kg (3.1%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.4%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentis