

Imperialny Stout Kawowy (test kociołka projekt)

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **39**
- SRM **44.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (76.1%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.4%)	65.2 %	315
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (7.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa III Special	0.3 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.2%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Brazill Yellow Bourbon	200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	30 dni