

Imperialny Stout Kawowy

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **28**
- SRM **31.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (37%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinnok	30 g	60 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	180 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Kawa - Brasil Yellow Bourbon	200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Po zakończonej fermentacji burzliwej przelewamy piwo na cichą fermentację i dodajemy kawę.

Kawę włożyłam do piekarnika na 20 minut do temperatury 120°C. Schłodziłam, wsypałam do woreczka muślinowego, który obciążyłam solidnymi kieliszkami do wódki i wrzuciłam do młodego piwa.

Po 4-5 dniach piwo rozlewamy do butelek ze 130g glukozy.

26 lut 2018, 23:48