

Imperialny Stout z kawą

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **27**
- SRM **27.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden ale malt	1.5 kg (37%)	80 %	9
Ziarno	Carahell	0.25 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (3.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Chocolate Malt	0.15 kg (3.7%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	60 g	60 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	3.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	300 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kawa ziarnista	100 g	Fermentacja cicha	7 dni