

Kawa Kokos Extreme

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **25**
- SRM **57.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (3.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (7.7%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.25 kg (3.8%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kawa Honduras	150 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Capella coco	5 g	Butelkowanie	---