

Kawa po krasnoludzk

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **51**
- SRM **38.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden Ale	2.2 kg (31%)	80 %	12
Ziarno	Viking Caramel 150	0.4 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Castle Malting - Chateau Cafe	0.35 kg (4.9%)	75.5 %	500
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.5%)	67 %	900
Ziarno	Viking Barwiący Obłuszczone	0.1 kg (1.4%)	65 %	1000
Ziarno	Viking Barwiący	0.1 kg (1.4%)	65 %	1400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	65 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T (1szt ~2g)	2 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kawa jeszcze nie wiem jaka :D	250 g	Butelkowanie	5 min

Notatki

- Kalkulator kłamie jeśli chodzi o FG i Alk bo przecież laktoza się nie fermentuje! Prawda? :D
Laktoza na jakieś 20 minut gotowania, żeby się podgrzała tak żebym zdążył wrzucić whirlflock do ciepłego :D
15 maj 2019, 13:23
- Kawa zaparzona po turecku w 750ml wody (50% więcej wody niż będzie potrzeba do cukru dla refermentacji), przefiltrowana przez filtr do kawy i do niej cukier do refermentacji i sru przed butelkowaniem.
17 maj 2019, 20:06
- <https://brew.grainfather.com/recipes/264384>
18 maj 2019, 21:42