

Kawa w Imperium (Imperial Milkstout)

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **24**
- SRM **41.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (9.5%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (9.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	50 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	30 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Kawa "zaparzona" na zimno w 150 ml wody.
Dodana na początek fermentacji cichej.
Drożdże to gęstwa US-05 z poprzedniej warki
2 paź 2018, 15:53