

KBS clone (projekt)

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **47**
- SRM **35.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6.01 kg (77%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.68 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.34 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.34 kg (4.4%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafo I special	0.22 kg (2.8%)	70 %	690
Ziarno	Abbey Castle	0.22 kg (2.8%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	28 g	60 min	13 %
Gotowanie	Willamette	35 g	25 min	5 %
Gotowanie	Willamette	49 g	10 min	5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bilgijska gorzka czekolada	70 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	pokruszone prażone ziarna kakaowca	42.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	ziarna kawy z Sumatry	56.6 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Cold brewed kawy Kona	56.6 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- Zacier infuzyjny w temperaturze 155 ° C przez 60 minut. Dodaj chmiel, czekoladę i kawę zgodnie z opisem. Fermentacja przez 2 tygodnie w 65F. Namoczyć 0,25 uncji chipsów z dębu francuskiego w jednym kubku Kentucky Bourbon na 2 dni. Namoczyć zmieloną kawę kona w 1 filiżance przegotowanej, schłodzonej wody i

pozostawić na noc, przykrytą lodówką. Odcedzić fusy i dodać zimną kawę i bourbon z kawałkami drewna do drugiego. Wsadzić do tej mieszanki fermentowanego stouta i kondycjonować wtórnie w 55-60F przez 2-6 mies.

14 sty 2020, 21:23