

NO CO TY ADAM

- Gęstość **26 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **40**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (51%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (25.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (10.2%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	35 g	30 min	13.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	wedzone sliwki suszone	50 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	wedzone sliwki	100 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kawa	30 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kawa	50 g	Fermentacja cicha	20 dni
Przyprawa	kakao 0%	30 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Kawa dodwana przy chłodzeniu gdy brzeczka osiąga ok 80 stopni razem z kakao
9 gru 2015, 11:01

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.