

KBS clone (projekt)

- Gravity **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **47**
- SRM **35.2**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.4 liter(s)**
- Total mash volume **31.2 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Castle Pale Ale | 6.01 kg (77%) | 80 % | 8 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.68 kg (8.7%) | 85 % | 3 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.34 kg (4.4%) | 55 % | 985 |
| Grain | Fawcett - Pale Chocolate | 0.34 kg (4.4%) | 71 % | 600 |
| Grain | Weyermann - Carafa I special | 0.22 kg (2.8%) | 70 % | 690 |
| Grain | Abbey Castle | 0.22 kg (2.8%) | 80 % | 45 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------|--------|--------|------------|
| Boil | Nugget | 28 g | 60 min | 13 % |
| Boil | Willamette | 35 g | 25 min | 5 % |
| Boil | Willamette | 49 g | 10 min | 5 % |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|------------------------------------|--------|-----------|--------|
| Flavor | Bilgijska gorzka czekolada | 70 g | Boil | 15 min |
| Flavor | pokruszone prażone ziarna kakaowca | 42.5 g | Boil | 15 min |
| Flavor | ziarna kawy z Sumatry | 56.6 g | Boil | 0 min |
| Flavor | Cold brewed kawy Kona | 56.6 g | Secondary | --- |

Notes

- 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 stoua i kondycjonować wtórnie w 55-60F przez 2-6 mies.

Jan 14, 2020, 9:23 PM