

# Imperialny Stout Kawowy

- Gravity **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **28**
- SRM **31.5**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **2 %**
- Size with trub loss **20.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24.3 liter(s)**
- Total mash volume **32.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **90 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **24.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **7.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (49.4%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	3 kg (37%)	79 %	10
Grain	Carahell	0.5 kg (6.2%)	77 %	26
Grain	Castle Cafe	0.3 kg (3.7%)	75.5 %	480
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.7%)	68 %	1200

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinnok	30 g	60 min	11.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	180 ml	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	700 g	Boil	10 min

Flavor	Kawa - Brasil Yellow Bourbon	200 g	Secondary	5 day(s)
Fining	Whirfloc	0.5 g	Boil	5 min

## Notes

- Po zakończonej fermentacji burzliwej przelewamy piwo na cichą fermentację i dodajemy kawę.

Kawę włożyłam do piekarnika na 20 minut do temperatury 120°C. Schłodziłam, wsypałam do woreczka muślinowego, który obciążyłam solidnymi kieliszkami do wódki i wrzuciłam do młodego piwa.

Po 4-5 dniach piwo rozlewamy do butelek ze 130g glukozy.

*Feb 26, 2018, 11:48 PM*