

## #0 COFFEE STOUT

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **66**
- SRM **41.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	5 kg (82%)	--- %	5
Ziarno	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.3%)	--- %	100
Ziarno	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.3%)	--- %	200
Ziarno	Słód czekoladowy ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (4.9%)	--- %	1000
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (4.9%)	--- %	1300
Ziarno	Słód Carafa® Special Malt typ III Weyermann®	0.1 kg (1.6%)	1 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	cynamon cejloński	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	kakao w proszku	225 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	kawa espresso grubo zmielona	225 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- słód carafa special tylko dla podbicia barwy - na mash out w 76°C;  
cynamon i kakao i kawa namaczone po wyłączeniu palnika przez 15 minut;  
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-22°C;  
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;  
refermentacja - 14-21 dni;

opcja: 1/2 warki ORANGE COFFEE STOUT: zest z pomarańczy 100g na "cichą" na 4 dni; zest na fermentację cichą zalany na 24h spirytusem  
4 sie 2019, 16:24