

Cafe ROMA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **40**
- SRM **42.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (69%)	79 %	22
Ziarno	Special B Castle	1 kg (13.8%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.4%)	85 %	3
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Magnat	20 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	25 g	0 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	2 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	kawa	50 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	wanilia	2 g	Gotowanie	10 min