

Caffe Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **34.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (67.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 50EBC	0.25 kg (4.2%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.9%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	9 %
Gotowanie	Lubelski	18 g	10 min	4.8 %
Gotowanie	Opal	12 g	10 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa espresso	50 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Kawa - świeżo zmielona do kotła na 5min gotowania brzezki.
Wszystkie słody od początku
7 sty 2019, 18:53