

*Clone Founder's Breakfast stout

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **35**
- SRM **44.5**
- Styl **Russian Imperial 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.26 kg (79.5%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.623 kg (6.8%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.45 kg (4.9%)	60 %	690
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.34 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.255 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.2%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	24 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kawa Sumatra	50 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kawa Etiopska	50 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	czekolada, ale dam kakao	70 g	Zacieranie	20 min
Przyprawa	ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	5 dni