

# COFEE PORTER

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **43.2**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (29%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (10.1%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.8%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3

## Chmiele

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

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	kawa	200 g	Gotowanie	10 min

### **Notatki**

- 200g zmielonej kawy Columbia supremo na 10 min przed końcem gotowania.  
*21 lis 2016, 20:14*