

coffe Dry stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **33**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle malting - Maris Otter	2 kg (74.8%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (3.7%)	70 %	2
Ziarno	weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.125 kg (4.7%)	73 %	1200
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.125 kg (4.7%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (4.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	60 ml	White Labs

Notatki

- Na ostatnie 2 dni fermentacji 100g kawy średnio palonej z Brazylii w ziarnach
29 lip 2022, 14:27