

coffe stout v 2.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **36.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden ale	4 kg (38.5%)	80 %	14
Ziarno	Carahell	1 kg (9.6%)	77 %	26
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.8%)	71 %	1150
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (4.8%)	75.5 %	500
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (3.8%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa jacobs	500 g	Fermentacja cicha	5 dni

Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
-----------------	---------	-------	-----------	--------

Notatki

- kawa do piekarnika 120C - 20min
18 sty 2023, 19:19