

Coffee/Chocolate FES

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **27**
- SRM **43.3**
- Styl **Foreign Extra 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.75 kg (9.5%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.2 kg (2.5%)	78.3 %	542
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	10l - kawa, ziarna	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	10l - kakao, ziarna	200 g	Fermentacja cicha	7 dni