COFFEE Dry STOUT II

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **39.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.78 kg *(58.8%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.44 kg *(5.4%)*	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.44 kg *(5.4%)*	70 %	30
Ziarno	Carafa	0.22 kg *(2.7%)*	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.22 kg *(2.7%)*	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.22 kg *(2.7%)*	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.22 kg *(2.7%)*	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg *(1.8%)*	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.74 kg *(9.1%)*	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.694 kg *(8.5%)*	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	80 min	8.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.18 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kawy	50 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- Zasyp dodany do H2O 55 st., słody palone dodane w 72 st. na 15 min
  24 paź 2019, 20:42

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.