

COFFEE EXTRA STOUT #25

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **51.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Pale Ale	4 kg (66.1%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Caramunich I	0.5 kg (8.3%)	73 %	90
Ziarno	Strzegom - jęczmień prażony	0.3 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.3 kg (5%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom - czekoladowy jasny	0.35 kg (5.8%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.3%)	65 %	1050
Ziarno	Chateau - Special B Malt	0.1 kg (1.7%)	77 %	300
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (5%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Admiral	25 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	25 min	4.9 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	25 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle - szyszka 2016	6 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla - szyszka 2016	9.5 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	170 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa z ekspresu z kardamonem	40 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	ksylitol	12 g	Butelkowanie	---

Notatki

- * piwo wlane na gęstwę bezpośrednio do fermentora po English IPA
- * do butelkowania 300 ml mocnej świeżo parzonej kawy z kardamonem na pół warki
14 paź 2016, 14:10