

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