

## Coffee extra stout

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **105**
- SRM **52.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (75.5%)	80 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.4%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.6%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.7%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	kawa bourbon od rabena	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
wrzucić na 20min 120*C do piekarnika, schłodzić i do piwa w woreczku na koniec cichej				

## Notatki

- zacieranie dwuetapowe:  
3kg pale ale  
reszta  
*31 mar 2024, 00:47*