

# Coffee Foreign Extra Stout z płatkami

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **49**
- SRM **36.9**
- 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 **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (12.5%)	79 %	7
Ziarno	Viking - Caramel 30	0.5 kg (12.5%)	70 %	30
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (3.8%)	71 %	690
Ziarno	Castle Malting - Cafe Light	0.35 kg (8.8%)	70 %	250
Ziarno	Castle Malting - Cafe	0.2 kg (5%)	70 %	500
Ziarno	Castle Malting - Special B	0.25 kg (6.3%)	70 %	350
Ziarno	Płatki żytnie	0.55 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	20 g	45 min	7.8 %
Gotowanie	Northdown	15 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Northdown	15 g	15 min	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa z Nikaragui - zaparzona	50 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Kawa z Nikaragui	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	14 dni