

# Coffee Imperial Stout 21

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **26**
- SRM **28.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (49.4%)	85 %	5
Ziarno	Viking Golden Ale malt 8 EBC	3 kg (37%)	85 %	8
Ziarno	Viking Caramel malt 30 EBC	0.5 kg (6.2%)	76 %	30
Ziarno	Vikng Czekoladowy jasny 400 EBC	0.3 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny 1200 EBC	0.3 kg (3.7%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Lesaffre Fermentis

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Kawa Yellow Bourbon	250 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min