

# COFFEE IMPERIAL STOUT (BREWD OG)

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **45**
- SRM **28.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Premium Pilsner ® Weyermann	7.5 kg (86.2%)	--- %	2.5
Ziarno	Słód karmelowy 300 - Viking Malt	0.6 kg (6.9%)	--- %	300
Ziarno	Słód czekoladowy ciemny Viking Malt	0.3 kg (3.4%)	--- %	950
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Caffé ®	0.3 kg (3.4%)	--- %	480

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Kawa	9.4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kawa	9.4 g	Fermentacja cicha	7 dni