

Coffee Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **48.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.8%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (9.5%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	50 g	Fermentacja cicha	10 dni

Kawa Italian Roast				
Dodatek smakowy	kawa	200 g	Butelkowanie	---
kawa w postaci 700 ml espresso				

Notatki

- Fermentacja: burzliwa - 11 dni
cicha - 10 dni dodano kawę Italian Roast w postaci tłuczonych ziaren (50 g)
przed butelkowaniem dodano espresso (700 ml)
4 maj 2020, 22:22