

Coffee Stout Barrel Aged Warka #2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **72**
- SRM **36.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.2 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.9 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (6.2%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (70.2%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	0.42 kg (17.4%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Safale

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Palone płatki dębowe macerowane w whisky	50 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- 50g Kawy zaparzonej w 200ml wody dodane na burzliwą.
Płatki palone dębowe macerowane w whisky od 11.10.2019r.
7 lis 2019, 21:12