

# COFFIE TONKA MINIMAL RIS

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **92**
- SRM **59.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (30%)	70 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (50%)	70 %	22
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5%)	70 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	75 g	60 min	14.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	230 ml	---

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Płatki debowe maczane w Bourbonie	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	kawa mielona - cold brew	170 g	Butelkowanie	10 min
Przyprawa	Tonka	15 g	Fermentacja cicha	10 dni

### Notatki

- 170g świeżo zmielonej kawy zalewamy zimną (sterylną) wodą. Stosunek kawy do wody wynosi 1:4. Całość intensywnie mieszamy i wstawiamy do lodówki na minimum 24 godziny, następnie filtrujemy, aby pozbyć się fusów. Dodajemy przy samym butelkowaniu razem z syropem cukrowym do refermentacji.  
*15 sie 2018, 17:33*