

Dry Coffee Stout

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (6%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	85 g	Gotowanie	30 min

Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Fermentacja cicha	2 dni
-----------------	------	------	-------------------	-------

Notatki

- Całość na podstawie zestawu z piwopiweczko.pl Zasyp dodany do H2O 55 st., słody palone dodane w 72 st., KAWA: grubo mielona 1wsza dawka dodana na whirlpool (pończocha) przy temp. 85 st., wyciągnięta przy 33 st. Przy zlewaniu na cichą, warka podzielona na 2, do jednej dodana ta sama kawa - ok. 50 g na świeżo rozdrobnionej w młódku
26 lis 2015, 09:05