

Espresso stout- Scooby

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **25**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (74.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	15
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.5 kg (9.3%)	74 %	25
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.7%)	60 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (2.3%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa mielona espresso	100 g	Gotowanie	1 min