

Espresso

- Gęstość **15.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (74.8%)	81 %	4
Ziarno	Przeniczny	0.166 kg (9.6%)	81 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (8.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.081 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.041 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6.6 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	8.3 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	33 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Kawa była dodana w postaci dwóch filiżanek z ekspresu ciśnieniowego
6 paź 2015, 22:32