

## fest coffe

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **37.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (79.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.267 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (8%)	68 %	1202

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	200 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	kawa espresso	500 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Jeszcze brak konkretnego pomysłu na kawę w piwie. Napewno do kotła po wyłączeniu palnika + na zimno, ale nie wiem czy ziarna czy zmieloną kawę czy zaparzone espresso  
Edit: do kotła poszło 200g brazylijskiej arabiki na zimno prawdopodobnie cukier rozpuszczę w zaparzone espresso  
*7 lis 2016, 09:45*