

# Imperial Coffee Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **24**
- SRM **29.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (49.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Viking Golden Ale Malt	3.75 kg (37%)	80 %	12
Ziarno	Carahell	0.63 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Castle Cafe	0.38 kg (3.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Chocolate Thomas Fawcett	0.38 kg (3.7%)	80 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	31.25 g	60 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	1250 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Laktoza	875 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kawa	250 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Glukoza	160 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- woda do zacierania 70st  
wysładzanie do 23l  
kawa do piekarnika na 20 min 120 st  
kawa w woreczku z ciężarkami  
25 cze 2018, 13:14