

# Imperial Coffie Stout

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **27**
- SRM **34.1**
- Styl **Russian Imperial 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (36.4%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (1.8%)	70 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	kawa ziarnista	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kawa ziarnista	200 g	Fermentacja cicha	5 dni