

Imperialny Stout Kawowo Waniliowy ver 2

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **27**
- SRM **26.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden Ale	3 kg (37.5%)	80 %	12
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (3.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.1%)	68 %	1200

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	700 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Na cichej na 4 dni dodałem 2 laski wanilii macerowane 2 tygodniew spirytusie i 200g kawy Cafes do Brasil Yellow Bourbon opieczone w piekarniku 120stopni 20 minut.
Wzorowałem się na przepisie <https://www.blog.homebrewing.pl/imperialny-stout-kawowy-receptura/>
15 mar 2023, 22:12