

# Imperialny Stout Kawowy

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **89**
- SRM **60.4**
- 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 **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadź używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (48.9%)	80 %	22
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (24.5%)	90 %	621
Ziarno	Słód jęczmienny Carahell Weyermann	1 kg (14.4%)	75 %	20
Ziarno	Słód jęczmienny Château Cafe Castle Malting	0.3 kg (4.3%)	75 %	500
Ziarno	Słód jęczmienny Carafa Weyermann	0.3 kg (4.3%)	75 %	800
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (3.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	90 g	60 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa ziarno	200 g	Fermentacja cicha	14 dni

### Notatki

- Składniki zamówione.  
29 sty 2020, 10:55