

IRISH COFFEE STOUT

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **41.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (69.4%) | 80 % | 35 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (4.1%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (8.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny Czekoladowy ciemny | 0.05 kg (2%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.2 kg (8.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (8.2%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 25 g | 60 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Challenger | 7 g | 60 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------|---------------------------------------|------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Kawa Colori di Caffè Rosso Arabica | 40 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
|-----------|---------------------------------------|------|-------------------|-------|