

# Irish Stout Coffe, Chocolate

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **28.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pale Malt 4-6 EBC (Minch)	5 kg (70.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.26 kg (3.7%)	68 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.26 kg (3.7%)	65 %	1200
Ziarno	Crystal Extra Dark	0.2 kg (2.8%)	71 %	385
Ziarno	Minch Irish Grown Wheat Malt	1 kg (14%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	30 g	40 min	11.1 %
Gotowanie	junga	36 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	Millennium	10 g	10 min	17.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.1 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------