

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 |
|-------------|-----|-------|--------|--------|