

Kawowa wołga

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **40.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	4 kg (69.6%)	85 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (8.7%)	85 %	90
Ziarno	Viking Jęczmień prażony	0.45 kg (7.8%)	85 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.35 kg (6.1%)	85 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.2%)	85 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (2.6%)	85 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Epic	20 g	25 min	3.7 %
Gotowanie	Fuggle	20 g	10 min	6.1 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	75 g	Fermentacja cicha	3 dni