

# Kawowo-cytrynowy Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **17**
- SRM **23.2**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	carafa special II	0.2 kg (4.9%)	75 %	1150
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (6.1%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (12.2%)	70 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.7%)	55 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa świeżo zmielona	75 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Kawa świeżo zmielona	75 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	zest z 4 cytyn	1 g	Gotowanie	3 min

Dodatek smakowy	zest z 4 cytyn	1 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	----------------	-----	-------------------	-------

### Notatki

- Zawsze zaparzam owoce wrzątkiem i dokładnie szoruje gąbką kuchenną, żeby zetrzeć warstwę wosku.  
7 dni burzliwej  
7 dni cichej (5 dni kawa i zest) [jedynie do połowy, druga połowa bez dodatków]  
Refermentacja 7-14 dni  
21 dni leżakowania  
2 sty 2018, 19:25