

## KBS po mojemu 2018

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **49**
- SRM **54.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.9 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.5 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Castle Czekoladowy	0.5 kg (4.3%)	60 %	900
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.35 kg (3%)	70 %	1024
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Castle Matling - Arome	0.5 kg (4.3%)	78 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	25 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czekolada gorzka LINDT	90 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa ???	75 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Kawa ???	75 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki bourbon	60 g	Fermentacja cicha	14 dni