

## KBS po mojemu

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **51**
- SRM **52.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (75.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Castle Czekoladowy	0.35 kg (4.4%)	60 %	900
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (3.2%)	70 %	1024
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.2%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	25 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czekolada gorzka LINDT	60 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	40 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa Brazil Mogiana	50 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Kawa ???	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki bourbon	45 g	Fermentacja cicha	14 dni