

psycho-kakao

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **138.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (61.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.63 kg (10.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (13.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.25 kg (4.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	37.5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12.5 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	ziarno kawy	12.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	ziarno kakao	12.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	ziarno kawy	12.5 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	ziarno kakao	12.5 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe	7.5 g	Fermentacja cicha	30 dni