

Schody Kawowe

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **36**
- SRM **32.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (75.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (3.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (3.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.1%) | --- % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (3%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 50 min | 10 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

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

| | | | | |
|------|--------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | Kawa Arabica | 150 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|------|--------------|-------|-------------------|-------|