

Strong Cofee

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **25**
- SRM **29.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (33.8%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (33.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.1%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.1%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.7%)	70 %	1034
Ziarno	Cara Crystal - Castle Malting 150EBC	0.3 kg (4.1%)	78 %	150
Dodatek	Płatki jęczmienne	1 kg (13.5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flyer	10 g	45 min	7.1 %
Gotowanie	Sovereign	10 g	45 min	7.1 %
Gotowanie	Mount Hood	30 g	10 min	6.1 %

Gotowanie	Flyer	20 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Sovereign	20 g	10 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min