

# Kawa po krasnoludzku

- Gravity **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **51**
- SRM **38.3**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.2 liter(s)**
- Total mash volume **25.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **58 C**, Time **5 min**
- Temp **62 C**, Time **90 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.2 liter(s)** of strike water to **64.3C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **58C**
- Keep mash **90 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **10.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.3%)	80 %	5
Grain	Viking Golden Ale	2.2 kg (31%)	80 %	12
Grain	Viking Caramel 150	0.4 kg (5.6%)	75 %	150
Grain	Castle Malting - Chateau Cafe	0.35 kg (4.9%)	75.5 %	500
Grain	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.5%)	67 %	900
Grain	Viking Barwiący Obłuszczony	0.1 kg (1.4%)	65 %	1000
Grain	Viking Barwiący	0.1 kg (1.4%)	65 %	1400
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.9%)	76.1 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	40 g	65 min	13.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T (1szt ~2g)	2 g	Boil	10 min
Flavor	Kawa jeszcze nie wiem jaka :D	250 g	Bottling	5 min

### Notes

- Kalkulator kłamie jeśli chodzi o FG i Alk bo przecież laktoza się nie fermentuje! Prawda? :D  
Laktoza na jakieś 20 minut gotowania, żeby się podgrzała tak żeby wrzucić whirlflock do ciepłego :D  
*May 15, 2019, 1:23 PM*
- Kawa zaparzona po turecku w 750ml wody (50% więcej wody niż będzie potrzeba do cukru dla refermentacji), przefiltrowana przez filtr do kawy i do niej cukier do refermentacji i sru przed butelkowaniem.  
*May 17, 2019, 8:06 PM*
- <https://brew.grainfather.com/recipes/264384>  
*May 18, 2019, 9:42 PM*