

COFFIE TONKA MINIMAL RIS

- Gravity **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **92**
- SRM **59.4**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **20.7 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.3 liter(s) / kg**
- Mash size **23 liter(s)**
- Total mash volume **33 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **23 liter(s)** of strike water to **78.4C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **12.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (30%)	70 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (50%)	70 %	22
Grain	Carafa II	0.5 kg (5%)	70 %	812
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5%)	70 %	1000
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5%)	71 %	600
Grain	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	75 g	60 min	14.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Us-05	Ale	Slant	230 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Płatki debowe maczane w Bourbonie	50 g	Secondary	30 day(s)
Flavor	kawa mielona - cold brew	170 g	Bottling	10 min
Spice	Tonka	15 g	Secondary	10 day(s)

Notes

- 170g świeżo zmielonej kawy zalewamy zimną (sterylną) wodą. Stosunek kawy do wody wynosi 1:4. Całość intensywnie mieszamy i wstawiamy do lodówki na minimum 24 godziny, następnie filtrujemy, aby pozbyć się fusów. Dodajemy przy samym butelkowaniu razem z syropem cukrowym do refermentacji.
Aug 15, 2018, 5:33 PM