

## KBS clone (projekt)

- Gravity **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **47**
- SRM **35.2**
- Style **Russian Imperial Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.4 liter(s)**
- Total mash volume **31.2 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Pale Ale	6.01 kg (77%)	80 %	8
Grain	Płatki owsiane	0.68 kg (8.7%)	85 %	3
Grain	Jęczmień palony	0.34 kg (4.4%)	55 %	985
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.34 kg (4.4%)	71 %	600
Grain	Weyermann - Carafa I special	0.22 kg (2.8%)	70 %	690
Grain	Abbey Castle	0.22 kg (2.8%)	80 %	45

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Nugget	28 g	60 min	13 %
Boil	Willamette	35 g	25 min	5 %
Boil	Willamette	49 g	10 min	5 %

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Bilgijska gorzka czekolada	70 g	Boil	15 min
Flavor	pokruszone prażone ziarna kakaowca	42.5 g	Boil	15 min
Flavor	ziarna kawy z Sumatry	56.6 g	Boil	0 min
Flavor	Cold brewed kawy Kona	56.6 g	Secondary	---

### Notes

- Zacier infuzyjny w temperaturze 155 ° C przez 60 minut. Dodaj chmiel, czekoladę i kawę zgodnie z opisem. Fermentacja przez 2 tygodnie w 65F. Namoczyć 0,25 uncji chipsów z dębu francuskiego w jednym kubku Kentucky Bourbon na 2 dni. Namoczyć zmieloną kawę kona w 1 filiżance przegotowanej, schłodzonej wody i

pozostawić na noc, przykrytą lodówką. Odcedzić fusy i dodać zimną kawę i bourbon z kawałkami drewna do drugiego. Wsadzić do tej mieszanki fermentowanego stoua i kondycjonować wtórnie w 55-60F przez 2-6 mies.

*Jan 14, 2020, 9:23 PM*