

Kawowy Stoucik

- Gravity **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **30.7**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **29.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Adjunct	wysłodziny z risa	4.1 kg (100%)	80 %	100

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	25 g	60 min	10.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Slant	300 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kawa ziarnista kruszona	75 g	Boil	5 min
Flavor	Kawa ziarnista kruszona	75 g	Secondary	5 day(s)

Notes

- Fermentować w temp. 20 stopni C przez ok 5-7 dni (skończyć jeżeli piana zniknie, a BLG spadnie do ok 20% początkowego.
Fermentacja cicha przez około 7 dni w temp 20 stopni C.
Butelkować z dodatkiem 130 g ekstraktu ciemnego rozpuszczonego i zagotowanego ze szklanką wody.
Re-fermentacja 14 dni.
Leżakować przez 21 dni w temp ok 10 stopni C.
Jan 10, 2016, 6:21 PM