

# HOW TO

## Cà Phê đen Stout

### Tất cả ngũ cốc cho 20 lít

Lấy cảm hứng từ cà phê ngọt Việt Nam, chúng tôi chia sẻ với bạn một loại bia Stout mạnh, ngọt, với cà phê thực. Một loại bia chúc ngủ ngon tuyệt vời.

### Kết quả dự kiến:

OG: 1.115	FG: 1.021-24
20 IBU	ABV: 12,3%
150 EBC	Hiệu suất: 75%

### Thành phần nguyên liệu:

**KHÔNG BAO GỒM: 60g cà phê.**

#### Malts and đường:

3.0 kg Weyermann Special W, 300 EBC  
3.0 kg Weyermann Pilsner Malt, 3,9 EBC  
1.25 kg Weyermann Pale Ale Malt, 7,5 EBC  
0.3 kg Weyermann Roasted Barley, 1100 EBC  
1.5 kg đường mía, 2 EBC  
0.5 kg Lactose, 0 EBC  
*Tổng: 9,7 kg*

#### Hops:

**Gói 1:** 30g East Kent Golding 5.0%, sôi trong 60 phút.

**Gói 2:** 20g East Kent Golding 5.0%, sôi trong 30 phút.

*Tổng: 50g*

#### Nấm men:

**Lượng sử dụng:** 2 \* 11g - Safale US-05

#### Profile nước:

Dark & Malty

Nước: Chúng tôi khuyến khích nấu bằng nước đóng chai giá rẻ, hoặc nước R.O từ hệ thống của riêng bạn.

Chúng tôi luôn bổ sung muối và khoáng trong gói, để phù hợp với nước R.O. Trộn vào nước dùng cho đường hóa.

Trong một trong những túi hoa bia, chúng tôi luôn bổ sung dinh dưỡng cho men và chất làm trong dịch đường.

### Đường hóa:

Bạn có thể đường hóa theo nhiều cách khác nhau. Bạn biết rõ về hệ thống của mình.

Đơn giản nhất là đường hóa một bước:

*68 ° C trong 90 phút, tăng từ từ mỗi phút 1 ° C đến 78 ° C, giữ trong 10 phút.*

Cần lượng nước bao nhiêu, sẽ phụ thuộc vào hệ thống của bạn, xem bên dưới.

Giữ nhiệt độ nước đường hóa trước khi khuấy cao hơn nhiệt độ đường hóa khoảng 2-3 độ C.

### Tính lượng nước dùng cho đường hóa

Cần bao nhiêu nước cho đường hóa sẽ phụ thuộc vào thiết lập của bạn. Lượng nước an toàn ban đầu là 20 lít.

### Tính lượng nước rửa bã:

Mục tiêu là có 25 lít dịch trước khi đun sôi. Ban đầu, rửa bã với một lượng khoảng. 15 lít nước 79 ° C. Ghi chú và điều chỉnh lần sau.

### Đun sôi:

Đun sôi trong 60 phút.

Thêm hoa bia như được liệt kê dưới mục đun sôi, ở trạng tiếp theo.

### Lên men:

Bổ sung nấm men ở nhiệt độ phù hợp. Các men tào ra bia!

Lên men 14 ngày ở 18-21 ° C, hoặc cho đến khi ngừng lên men trong 2 ngày.

### Đóng chai:

Để cacbonat bia, cần bổ sung thêm đường trước khi đóng chai.

Thêm 6 gram đường vào mỗi lít bia.

### Đóng Keg:

Bia cần có thể tích CO2 là 2.5.

### Ủ chín:

Hai tuần đầu tiên để ở nhiệt độ phòng (dưới 25 độ). Sau đó lạnh (dưới 15 độ) trong hai đến ba tuần.

# HOW TO

Sau đó trữ trong tủ lạnh, cho đến khi uống chúng.

## Trên Brewday:

Ngày:	Batch #:
-------	----------

## Đường hóa

66 ° C trong 90 phút, tăng từ từ 1 ° mỗi phút đến 78 ° C, giữ 78 ° trong 10 phút.

Nước dùng cho đường hóa theo Lít	Nước rửa bã theo lít	Nhiệt độ đường hóa thực tế

- Nước đường hóa ở nhiệt độ chính xác
- Bổ sung malt và khuấy đều
- Đo lượng nước rửa bã và nâng nhiệt đến 78 độ C
- Đường hóa xong
- Rửa bã xong

## Đun sôi

Đun sôi trong 90 phút, thêm hoa bia theo list dưới đây:

Đun sôi ở nhiệt độ ban đầu:	Lít dịch được gia nhiệt:
-----------------------------	--------------------------

- Gói 1:** Thêm vào lúc bắt đầu sôi, và sôi trong 60 phút.
- Gói 2:** Thêm sau sôi 30 phút và để sôi trong 30 phút.
- Bổ sung cả đường sau 50 phút và để sôi trong 10 phút.
- Máy làm lạnh dịch hèm đã khử trùng

## Sau quá trình đun sôi:

- Đo lượng đường ban đầu
- Dịch đường được làm lạnh xuống 19 độ

OG:	Hiệu suất:
-----	------------

- Men đã được thêm vào (khử trùng tay, gói và cho vào bia)
- Vệ sinh xong
- 

Nhiệt độ lên men:	Lượng dịch (L) trong thùng lên men:
-------------------	-------------------------------------

## Sau 7 ngày:

- Chuyển bia sang thùng lên men sạch và đã được khử trùng.

## Sau 14 ngày hoặc lâu hơn nếu nó vẫn tiếp tục lên men:

- Đo đường cuối
- Bia cho đóng keg đóng chai

## Hai ngày trước khi đóng chai:

Nấu và làm lạnh 300 ml nước. Khi lạnh, thêm 60g cà phê xay. Giữ trong tủ lạnh trong 2 ngày. Lọc bỏ bã.

## Khi đóng chai:

Thêm cà phê và đường vào thiết bị lên men sạch và đã được khử trùng - 6 gram mỗi lít bia. Pha đường vào 100ml nước sôi, sau đó cho vào thiết bị lên men.

Chuyển bia đến thùng lên men.

Rồi đóng chai.

FG:	ABV:	Ngày đóng chai:
-----	------	-----------------

<b>Ghi chú:</b>
-----------------