

#48 Coffee Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.65 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82.9 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (46.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.8 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	15 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	22 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	3 min	15.8 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.8 %
Whirlpool	Ekuanot	15 g	0 min	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	130 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	12 min