

Belgian Coffee Dark Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **22.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	4.8 kg (68.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (3.6%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (1.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	30 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier Kandyzowany Płynny	400 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Ziarna Kawy	150 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Burzliwa 21-24C; 10-14 dni
Cicha 18-21C; 7 dni
Na 4 dni przed rozlewem wsypać 150g kawy
- Butelkowanie z użyciem 7g glukozy na 1L piwa
6 lis 2020, 11:38