

Coconut Cream Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **4.3**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale Low Colour MARIS OTTER	0.75 kg (31.9%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.75 kg (31.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.25 kg (10.6%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (10.6%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.15 kg (6.4%)	72 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.1 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis
Użyte będą tylko jedno drożdże				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.63 g	Gotowanie	15 min
Tabletka ma 2.5 g. Na 20l idzie pół tabletki. pH powinno być 5.0-5.5				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1 g	Gotowanie	60 min
Od początku gotowania				
Klarowanie	Żelatyna	1 g	Fermentacja cicha	5 dni
24h przed butelkowaniem				