

## coffee IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (75%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (12.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilznieński          | 1 kg (12.5%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Falconer's Flight | 30 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Falconer's Flight | 40 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight | 30 g  | 0 min  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Citra             | 50 g  | ---    | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | kawa  | 200 g | Fermentacja cicha | 3 dni |