

Coffee Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.1 kg (37.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (13.8%)	70 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (8.6%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (5.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	8 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	22 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Fermentacja cicha	7 dni