

kawa na ławę

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **29.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (75.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.4%)	80 %	6
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.45 kg (8.5%)	79 %	6
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.7%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa mielona	100 g	Gotowanie	1 min