

XVI warka Coffee Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (10%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	17.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	20 g	5 min	17.1 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	5 min	7.5 %
Na zimno	El Dorado	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Columbus	20 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Huell Melon	40 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	300 g	Fermentacja cicha	3 dni