

## #14. Coffee Belgian Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Ale        | 3.6 kg (61%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.5 kg (8.5%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (8.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.3 kg (5.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.4 kg (6.8%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.1%) | 78 %       | 4   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear   | 0.3 kg (5.1%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g   | 30 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski)      | 20 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

|         |
|---------|
| Starter |
|---------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>     | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|-----------------|------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Kawa - cold brew | 150 g        | Fermentacja cicha | 1 dni       |