

## #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