

# Angielska kawka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **22.1**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **38.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (87.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (7.9%)	70 %	299
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.4%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	75 g	60 min	10 %
Gotowanie	Triskel	40 g	20 min	3.2 %
Gotowanie	Triskel	40 g	10 min	3.2 %
Na zimno	Triskel	20 g	3 dni	3.2 %
Na zimno	Zula	10 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	30 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Fermentacja burzliwa	0 dni
Dodatek smakowy	Kawa	150 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- Słody karmelowe i ciemne wspanujemy na 10-15 min przed końcem zacierania (po negatywnej próbie jodowej).  
*24 lut 2024, 11:45*
- Mech irlandzki - Na godzinę przed planowym wykorzystaniem mech należy namoczyć w szklance ciepłej wody.  
*24 lut 2024, 12:15*
- Drożdże:  
Fermentor 1: Fermentum Mobile - FM13 Irlandzkie ciemności  
Fermentor 2: Safale S-04  
*24 lut 2024, 12:15*
- Na początek fermentacji:  
Fermentor 1: 250 g laktozy rozpuszczonej w wodzie.  
*24 lut 2024, 12:15*
- Na zimno:  
Fermentor 1: Kawa ww.  
Fermentor 2: Chmiele ww.  
*24 lut 2024, 12:15*