

Belgian Coffe Dark Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM ---
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7.6 kg (68.7%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.1%)	--- %	---
Ziarno	Special B	0.56 kg (5.1%)	--- %	---
Ziarno	Kawowy	0.4 kg (3.6%)	--- %	---
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (1.8%)	--- %	---
Ziarno	Czekoladowy pszeniczny	0.3 kg (2.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	50 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Cukier kandyzowany płynny	600 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Ziarna kawy	24 g	Fermentacja cicha	5 dni