

Belgian Coffee Dark Ale 16

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **24.1**
- Styl **Belgian Dark Strong 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **73C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (68.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.1%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.28 kg (5.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3.6%)	74 %	296
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.7%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.8%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	25 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier kandyzowany	300 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kawa	120 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Zacieranie tylko słodów jasnych przez 60 min. Potem wsypać ciemne słody i wysładzać
11 sty 2019, 19:58