

Belgian Coffee Dark Ale 16BLG

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **26.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **73C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (64.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (3.4%)	74 %	296
Ziarno	Czekoladowy	0.125 kg (1.7%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	73 %	1001
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.4 kg (5.4%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	30 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kawy	150 g	Fermentacja cicha	4 dni