

Belgian Coffee Dark Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **28**
- SRM **29.9**
- 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 **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- 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 Pilzneński	3.5 kg (59.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.28 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.7%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pszenniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.5%)	73 %	1001
Cukier	Cukier kandyzowany	0.4 kg (6.8%)	100 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.11 kg (1.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom - Kawowy jasny	0.24 kg (4.1%)	75 %	250
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.14 kg (2.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	20 min	5 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	500 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa	120 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	Cukier kandyzowany	300 g	Gotowanie	20 min