

Brown Ale with Coffee

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **27**
- SRM **26.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.75 kg (34.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (11.6%)	79 %	13
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (11.6%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.08 kg (3.7%)	75 %	55
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.08 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.08 kg (3.7%)	70 %	850
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.08 kg (3.7%)	70 %	1350
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.33 kg (15.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.1 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.07 kg (3.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	9.5 %

Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	6.5 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa Arabica - ziarna	50 g	Fermentacja burzliwa	10 dni