

## C&D NO. 2 Belgian Coffee Dark Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **24.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **73C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.75 kg (68.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (18.1%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (5.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (3.6%)	74 %	296
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.19 kg (2.7%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.13 kg (1.8%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	31.25 g	20 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	14.38 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	Flyden sukker	375 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kaffe	150 g	Fermentacja cicha	4 dni