

Coffe Belgian Dark Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **24.2**
- 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**

Zacieranie krok po kroku

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.8 kg (62.4%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.4%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.28 kg (4.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3.3%)	74 %	296
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.5%)	73 %	1001
Cukier	Cukier Kandyzowany	0.56 kg (9.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	25 g	40 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	120 g	Fermentacja cicha	4 dni