

# Coffe British Brown Ale #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **13.7**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3.5 kg (68.6%)	79 %	8
Ziarno	golden ale Viking Malt	0.5 kg (9.8%)	80 %	14
Ziarno	Honig Colorado Viking Malt	0.5 kg (9.8%)	80 %	15
Ziarno	caramel aromatic - Viking Malt	0.5 kg (9.8%)	75 %	180
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	0.1 kg (2%)	65 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Golding (UK) - granulát	15 g	30 min	5.27 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Golding (UK) - granulát	15 g	5 min	5.27 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	1000 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	85 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Kawa zaparzana na zimno. 1 litr wody + 150g kawy w ziarnach (około 200ml wody na 28g kawy). Coldbrew w lodówce 3 dni. Esencja przefiltrowana i spasteryzowana przed dodaniem (75C).  
31 sty 2018, 09:38

- Profil wody.  
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual

155.4 20.0 6.0 77.6 46.0 294.9 263.5 141.0

SO42-/Cl- ratio: 0.6 Very Malty

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=X8TXDT7>  
31 mar 2018, 12:37