

# COFFE BROWN ALE

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **35.1**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Słód Crystal 160	0.25 kg (8.3%)	73.5 %	160
Ziarno	castlemelting black	0.05 kg (1.7%)	72 %	1350
Ziarno	Słód Kawowy 500 EBC	0.2 kg (6.7%)	75.5 %	420

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	4 dni	4 %
Na zimno	Marynka	10 g	4 dni	10 %

## Drożdże

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

Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	Ale	Suche	4 g	---
------------------------------------	-----	-------	-----	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	kawa	50 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	laktoza	150 g	Butelkowanie	---