

# 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      | ---         |