

## coffe pale ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.65 kg (40.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (24.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (24.7%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.9%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kawa kostaryka	120 g	Fermentacja cicha	7 dni