

Coffe pale ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **3**
- Styl **American Pale 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 **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Cukier | laktoza | 0.5 kg (12.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (25%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (12.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 13 g | 60 min | 10 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 10 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Kawa | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- można jeszcze jakiś szajs wrzucić czy tam różne kawy
18 lip 2017, 14:06