

Coffee American Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **106**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (75.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.5 kg (18.9%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (5.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 35 g | 5 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 35 g | 5 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12.1 g | Fermentis |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|----------------------|-------|--------------|-----|
| Dodatek smakowy | Kawa metodą coldbrew | 100 g | Butelkowanie | --- |
|-----------------|----------------------|-------|--------------|-----|