

Coffee Black IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **78**
- SRM **37.3**
- Styl **Black IPA**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5.2 kg (75.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (14.5%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.5 kg (7.2%)	73 %	1400
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (2.9%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Pałacowy	52 g	50 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pałacowy	48 g	5 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosny	450 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	szyszki zielone	200 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pędy świerku	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	kawa coldbrew	100 g	Fermentacja cicha	7 dni