

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj 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 |