

Coffee Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **6.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (48.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (32.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (12.9%)	79 %	10
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (6.5%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Target	5 g	60 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kawa	100 g	Fermentacja cicha	3 dni