

## Coffee Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **12**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (81.8%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (9.1%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom kawowy jasny	0.5 kg (9.1%)	68 %	250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	5 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	2 dni