

Coffee pale ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (81.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.1%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.065 kg (2.3%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.065 kg (2.3%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	7.7 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	1 min	7.7 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	16.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	120 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	20 min

2ml/12l wody do wyśładzania				
Dodatek smakowy	Kawa ziarnista	30 g	Fermentacja cicha	2 dni
Macerowana kilka dni w bourbonie				