

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 | | | | |