

# COFFEE PALE ALE

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.6**
- 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 **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4.7 kg (79.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.5%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.4 kg (6.8%)	72 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	tonka 8-10 nasion	10 g	Fermentacja cicha	7 dni