

# Coffee Polish Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (38.6%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.8%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20 PolishHops	40 g	0 min	9.3 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	4 dni	7.4 %
Dodać do wiadra nr 1 (10litrów)				
Na zimno	Książęcy	50 g	4 dni	7.2 %
Dodać do wiadra nr 2 (10litrów)				

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1700 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	---------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Boliwia Arabica	70 g	Butelkowanie	---
Do wiadra nr 1				
Dodatek smakowy	Kawa Gwatemala Todosantarita	42 g	Butelkowanie	2 min
Do wiadra nr 2				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	14 min

### Notatki

- Warkę po fermentacji burzliwej podzielić na dwa wiadra po 10l. Do każdego wiadra inny rodzaj kawy. Przed butelkowaniem dodać espresso z każdego rodzaju kawy. Drożdże starter 1.7l.  
13 sty 2023, 09:55