

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