

# Coffewaffe

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.9%)	75 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	75 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Gotowanie	ZIBI	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	ZIBI	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	IUNGA	10 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis