

HCB 002 black coffe IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **87**
- SRM **30**
- Styl **Black 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 **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (77.5%)	85 %	7
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (7.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (3.9%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3.9%)	74 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.1%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.9%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	7.1 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa 100% arabica	50 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	kawa	50 g	Fermentacja cicha	4 dni