

## HCB003 Belgian Coffee Dark Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **27.6**
- Styl **Belgian Dark Strong 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **2 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	3.8 kg (66.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.28 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Coffee Malt	0.1 kg (1.7%)	74 %	296
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (1.7%)	60 %	690
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (2.6%)	74 %	788
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (5.2%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	25 g	20 min	7.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	4 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 Monastery Ale	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kawy	120 g	Fermentacja cicha	4 dni